JENN-AIR GAS RANGE T2

USER GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions 1-3
Surface Cooking 4-5
Oven Cooking 6-15
Care & Cleaning 16-19
Maintenance 20-21
Before You Call for Service 22
Warranty 23
Guide de l'utilisateur 24
Guía del Usuario 48

JENN-AIR

Form No. A/05/01 Part No. 8113P307-60 74005921 Litho U.S.A .

Important Safety Instructions

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

— — — — — — — — —

Serial Number

— — — — — — — — —

Date of Purchase

If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-688-1100

1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: http://www.jennair.com

For service information, see page 23.

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

WARNING: ***If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.***

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

General Instructions

WARNING:

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**

- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**

- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.

- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

CAUTION: NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

About Your Appliance

NEVER use appliance as a space heater to heat or warm a room to prevent potential hazard to the user and damage to the appliance. Also, do not use the cooktop or oven as a storage area for food or cooking utensils.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Restriction of air flow to the burner prevents proper performance and increases carbon monoxide emission to unsafe levels.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, do not touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surfaces near the vent opening, oven door, areas around the oven door and oven window.

WARNING: NEVER use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan on.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy

potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before moving or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

UTENSIL SAFETY

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

CLEANING SAFETY

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

SELF-CLEAN OVEN

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket. Do not use oven cleaners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils and wipe up excessive spillovers to prevent excessive smoke, flare-ups or flaming.

CAUTION: Do not leave food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.

IMPORTANT SAFETY NOTICE AND WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Surface Cooking

Surface Controls

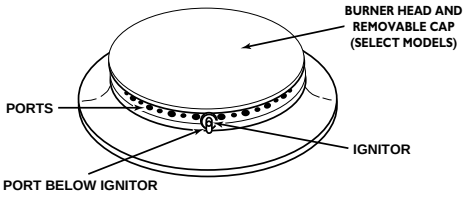
CAUTIONS:

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

Pilotless Ignition

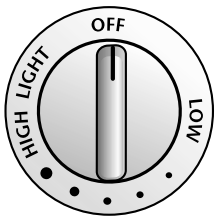
Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each surface burner has a spark ignitor. Use care when cleaning around the surface burner. If cleaning cloth should catch the ignitor, it could be damaged, preventing ignition.

If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet. If clogged, clean the small port beneath the ignitor using straight pin or a soft bristle brush.



Surface Control Knobs

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from **LOW** to **HIGH**. At the **HIGH** setting a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.



Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at right shows the right front burner location.

SETTING THE CONTROLS:

1. Place a pan on the burner grate.

- The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.

2. Push in and turn the knob counterclockwise to the **LIGHT** setting.

- A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All four ignitors will spark when any surface burner knob is turned to the **LIGHT** position.)

3. After the burner lights, turn knob to desired flame size.

- The ignitor will continue to spark until the knob is turned past the **Light** position.

Operating During a Power Failure

1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.

2 Push in and turn the control knob slowly to **LIGHT**.

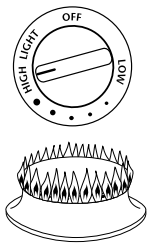
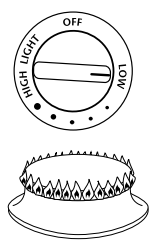
3 Adjust the flame to the desired level.

CAUTION:

- When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the **OFF** position. Strike the match first and hold it in position before turning the knob to **LIGHT.**

Suggested Heat Settings

The size and type of cookware will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.

Settings	Uses
HIGH 	Use **HIGH** to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.
	An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.
LOW 	Use **LOW** to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter.
	Some cooking may take place on the **Low** setting if the pan is covered. It is possible to reduce the heat by rotating the knob toward **OFF**. Be sure flame is stable.

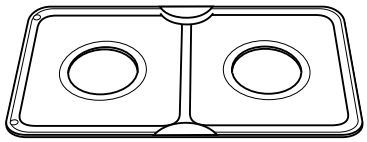
Surface Cooking, cont.

Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.

The cooktop is designed with two contoured wells with removable porcelain covered drip pans to contain spills. (See page 18 for cleaning directions.)



Unlike a range with standard gas burners, this cooktop does not lift-up nor is it removable. ***Do not attempt to lift the cooktop for any reason.***

Sealed Burners

The sealed burners of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop.

However, the burner heads should be cleaned after each use. The head portion of the burner on select models has a removeable cap that is easily removed for cleaning. (See pages 17-18 for cleaning directions.)

The burner will operate effectively with or without the burner cap.

High Performance Burner (12,000 BTU*)

There is one high speed burner on your range, located in the right front position. This burner offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

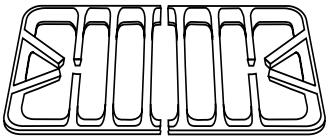
Simmer Burner

This burner is located in the left rear position. The simmer burner offers a lower BTU flame for delicate sauces or melting chocolate.

** BTU ratings will vary when using LP gas.*

Burner Grates

The grates must be properly positioned before cooking. When installing the grates, place the tab ends toward the center, matching the straight bars. Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.



Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.

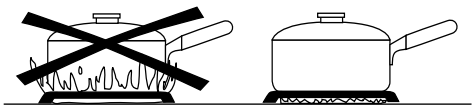
Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.

NOTES:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

  If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

  With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from **High** to **Low**, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



Oven Cooking

The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes Convect and other model specific features. (Styling may vary depending on model.)

Function Pads

- Press the desired pad.
- Press the **Preset (0)** pad or the appropriate number pads to enter time or temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

NOTE: Four seconds after entering the number, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Numbers

Use to set time or temperature.

Stop/Clear pad

Use to cancel all programming except Clock and Timer functions.

Convect Bake Pad

(select models)

Use for convection baking or roasting.

1. Press **Convect Bake** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for 325° F. Each additional press of the **Preset (0)** pad will raise the temperature 25°. Or, press the appropriate number pads for desired temperature.

See page 9 for additional information.

Bake Pad

Use for conventional baking or roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for 350°F. Each additional press of the **Preset (0)** pad will raise the temperature 25°. Or, press the appropriate number pads for desired temperature.

See page 9 for additional information.

Broil Pad

Use for top browning and broiling.

1. Press **Broil** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for **HI** broil, press again for **LO** broil, or press the appropriate number pads to set desired broil temperature.

See page 11 for additional information.

Clean Pad

Use to set self-clean cycle.

1. Press **Clean** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for "3:00" hours of cleaning time.
3. If more or less cleaning is desired, press the appropriate number pads. Cleaning time may be set between 2 and 4 hours.

See pages 16-17 for additional information.

Cook Time /Stop Time Pads

Use to program the oven to start and stop automatically.

1. Press **Bake** or **Convect Bake** pad. Press the appropriate number pads for desired temperature.
2. Press **Cook Time** pad. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
3. To delay the start of cooking, press **Stop Time** pad. Press the appropriate number pads to enter the time you want the oven to stop.

See pages 12-13 for additional information.

Drying Pad (select models)

Use for drying fruits, vegetables, herbs, etc.

1. Press **Drying** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for 140° F or press the appropriate number pads for desired drying temperature.

See page 14 for additional information.

Oven Cooking, cont.

Control Lock Pad

The touch pads on the control can be locked for cleaning and to prevent unwanted use. They will not function when locked. The current time of day will remain in the display when this feature is activated.

If an oven function is currently being used, the controls cannot be locked.

TO SET: Press **Control Lock** pad for several seconds. A single beep will sound when control is locked.

If any pad is pressed when **Control Lock** is activated, OFF will appear in the display for 15 seconds.

TO RESTORE: Press and hold the **Control Lock** pad for several seconds. The indicator word OFF will disappear.

Setting the Clock

1. Press **Clock** pad.
   - The indicator word TIME will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads until the correct time of day appears in the display.

When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

To recall the time of day when another time function is showing, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

Setting the Timer

Use to set and then signal the completion of a time period up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer can be used independently of any other oven activity and can be set while another oven function is operating. The timer does not control the oven.

1. Press **Timer** pad.
   - The indicator word TIMER will flash and "0HR:00" appears in the display.
2. Press the appropriate number pads until the desired number of minutes or hours and minutes appear in the display.

   Example: To set the Timer for 5 minutes, press the **Timer** pad and the number 5 pad. The control will begin countdown after a four second delay.

   Example: To set the Timer for 1 hour and 30 minutes, press the **Timer** pad and the numbers 1,3,0 pads. The control will begin countdown after a four second delay.

3. The last minute of the countdown will be displayed as seconds.
4. At the end of the time set, one long beep will sound and "End" will appear in the display. To change the number of timer reminder signals, see Control Options.

TO CANCEL:

1. Press and hold **Timer** pad for several seconds. The time of day will reappear.

OR

2. Press the **Timer** pad and the "0" number pad. After a slight delay the time of day will reappear.

   NOTE: *Pressing **Stop/Clear** pad to cancel the timer will cancel ALL selected oven functions except the timer.*

Control Options

Timer Beeps

You have a choice of three "end of timer" reminder signals:

Option 1: One beep at the end of the timer operation, then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **Stop/Clear** pad is pressed.

Option 2: One beep at the end of the timer operation, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **Stop/Clear** pad is pressed.

Option 3: (default option) One beep at the end of the timer operation, then, no other beeps.

SETTING THE TIMER BEEPS:

1. Press the **Timer** and **Stop/Clear** pads at the same time and hold for several seconds.
   - A single beep will sound.
   - Display will show the indicator word TIMER and the current option – 1, 2, or 3.
2. Press the appropriate number pad (1, 2, or 3) to select the option you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

Clock Controlled Oven Cooking Beeps

You have a choice of three "end of timed cook" reminder signals for programmed cooking:

Option 1: (default option) Four beeps at the end of cooking then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **Stop/Clear** pad is pressed.

Option 2: Four beeps at the end of cooking, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **Stop/Clear** pad is pressed.

Option 3: Four beeps at the end of cooking, then, no other beeps.

SETTING CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING BEEPS:

1. Press **Cook Time** and **Stop/Clear** pads at the same time and hold for several seconds.
   - A single beep will sound.
   - Display will show the indicator word COOK and the current option – 1, 2, or 3.
2. Press the appropriate number pad (1, 2, or 3) to select the option you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

Cancel Clock Display

If you prefer that the time of day not be displayed when the oven is not operating:

1. Press **Clock** and **Stop/Clear** pads at the same time and hold for several seconds. The time of day will disappear in the display.
2. Press **Clock** pad to briefly recall the time of day, if desired. The time of day will appear in the display for four seconds.

TO RESTORE:

Press the **Clock** and **Stop/Clear** pads at the same time and hold for several seconds. The time of day will reappear in the display.

Automatic Oven Turn Off/Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours, if you accidentally leave it on. You may deactivate this feature, if desired.

TO ELIMINATE 12 HOUR TURN OFF:

1. Press the **Clock** pad and hold for several seconds until "12" appears in the display. The indicator word TIME will flash in the display.
2. Press any number pad until 8888 appears in the display. Current time of day will reappear after four seconds.

TO RESTORE:

Press the **Clock** pad and hold for several seconds until 8888 appears. Press "1" number pad. "12" will appear briefly in the display followed by the current time of day.

Oven Temperature Adjustment

If you think the oven should be hotter or cooler, you can adjust it yourself. To decide how much to change the oven temperature, set the temperature 25° F higher or lower than the temperature in your recipe, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

TO ADJUST THE OVEN TEMPERATURE:

1. Press the **Bake** pad.
2. Enter 550° by pressing the number pads "5, 5, 0".
3. Press and hold the **Bake** pad for several seconds until 0° appears in the display.
4. Press any number pad to change the temperature. Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5° F.
   - Press repeatedly to reach +35° F. Continue pressing to reduce the temperature up to -35° F.
   - If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15°, the display will show -15°.
5. When you have made the adjustment, press the **Stop/Clear** pad and the time of day will reappear in the display. The oven will now bake at the adjusted temperature.

NOTE: Do not change the temperature setting more than 10° at a time before testing the oven.

It is not necessary to readjust the oven temperature if there is a power interruption. This adjustment will not affect broil or clean temperatures.

Pilotless Ignition

Your range is equipped with pilotless ignition. With this type of ignition system, the gas automatically shuts off and the oven will not operate during a power failure.

A lighted match will not light the oven burner. No attempt should be made to operate the oven during a power failure.

Oven Fan

A convection fan is used to circulate hot air in the oven when the convection feature is selected. It automatically turns on 5 minutes after the **Convect Bake** pad is pressed and will turn off when **Convect Bake** is canceled.

NOTE: The convection fan will automatically stop whenever the oven door is opened.

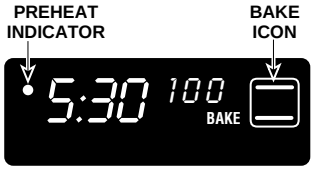
Oven Cooking, cont.

Baking and Roasting, and Convection Baking and Roasting

Setting the Controls for Baking, Roasting and Convection (select models)

1. Place oven racks in proper rack positions. (See page 10.)
2. Press **Bake** or **Convect Bake** pad.
   - BAKE will flash in the display.
   - 000 and the oven icon ☐ will light in the display.

   - When convection cooking is selected, a fan icon will also appear.
3. Press the **Preset (0)** pad to set 350°F automatically. When convection cooking, 325°F will be automatically set when **Preset (0)** is pressed. Or press the appropriate number pads for the desired oven temperature.
   - The temperature can be set from 100°F to 550°F.
   - There will be a four second delay before oven turns on. When the oven turns on:
     – The bake icon (top and bottom bars) will light.
     – A red preheat indicator will light.
     – 100°F or the actual oven temperature will appear in the display.
     – When convection cooking, the fan icon will begin to rotate.



   - The temperature in the display will increase in 5° increments until the oven reaches the preset temperature.
4. Allow 8-15 minutes for the oven to preheat.
   - A single beep will indicate that the oven is preheated.
   - The preheat indicator will turn off.

5. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
6. Press **Stop/Clear** pad and remove food from oven.
   - Time of day will reappear in the display.

NOTE: If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. To deactivate this feature, see page 8.

NOTES:

- To recall the set temperature during preheat, press the appropriate **Bake** or **Convect Bake** pad.
- To change the oven temperature during cooking, press the appropriate **Bake** or **Convect Bake** pad and the appropriate number pads for the desired oven temperature.
- If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and pressing a number pad, the display will return to the previous display.
- **As a general rule when convection baking, set the oven temperature 25° F lower than the conventional recipe or prepared mix directions. Baking time will be the same or a few minutes less than the directions.**
- **When convection roasting, roasting times are generally 25–30% less.** (Maintain conventional roasting temperatures.)
- See roasting chart in **"Cooking Made Simple"** booklet for recommended roasting temperature and times, and for additional baking, roasting and convection cooking tips.
- You may find that the cooking times and temperatures vary slightly from your old oven. This is normal. Every oven has its own characteristics.
- During some extended oven cooking operations, you may hear a "popping" sound when the oven burner cycles. This is normal.
- The convection fan turns on five minutes after the oven comes on. This is normal.

Oven Vent

When the oven is in use the area near the vent may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.

The oven vent is located at the base of the control panel.

Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.

Oven Light

The oven light automatically comes on when the door is opened. When the door is closed, press the rocker switch on the control panel to turn the light on or off.

Oven Bottom

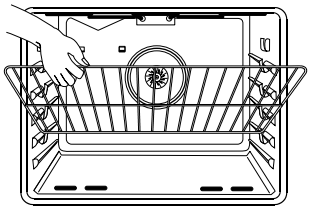
Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

Oven Racks

CAUTION:
Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.

The oven has two racks (three if convection). All racks are designed with a lock-stop edge.

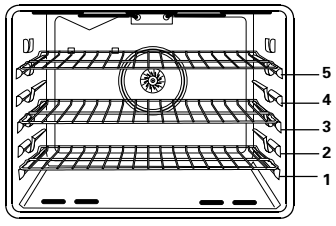
TO REMOVE: Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.



TO REPLACE: Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.

Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Rack Positions



Three-rack Convection Baking (Racks 1, 3 and 5)

RACK 5 (highest position):
For toasting bread or broiling thin, non-fatty foods.

RACK 4:
Used for most broiling.

RACK 3:
Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

RACK 2:
Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies.

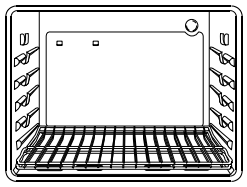
RACK 1:
Used for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake.

MULTIPLE RACK COOKING:
Two rack: Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

Three rack (convection only): Use rack positions 1, 3 and 5 (see illustration).

NOTE: Never place pans directly on the oven bottom.

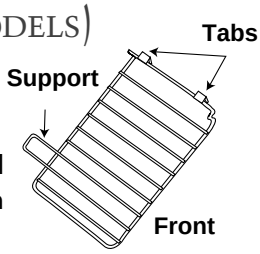
ROASTING POSITION:
Used for roasting taller cuts of meat or turkey. Place both oven racks, one above the other, on the raised sides of the oven bottom.



Half Rack
(SELECT MODELS)

TO INSTALL IN OVEN:

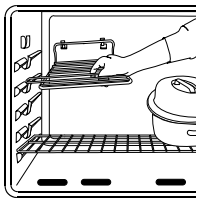
1. Always install half rack when oven is cool.



2. Grasp top center of the half rack. Align the side arm support between the top fourth and fifth oven rack guides. Insert the two tabs on the back frame of the half rack into the slots on the upper left rear of the oven wall.
3. Push firmly on the top surface of the half rack until the tabs slide into the slots and the half rack side arm support rests on the fourth oven rack guide.
4. Check for proper installation by placing your hand on the top surface of the half rack and pressing down firmly.

TO REMOVE FROM THE OVEN:

When the oven is cool, grasp the top center of the half rack and pull upward until the back tabs on the rack slide out of the oven back slots.



NOTES:

- Do not use cookware that extends beyond edge of rack.
- For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.
- When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching into the oven to remove food.
- Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.
- Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.
- If not included with your range, contact your Jenn-Air dealer for the HALFRACK Accessory Kit or call 1-800-688-8408.

OVEN COOKING, CONT.

BROILING

For best results, use a pan designed for broiling.

For additional broiling tips, refer to the **"Cooking Made Simple"** booklet.

SETTING THE CONTROLS FOR BROILING:

Place the oven rack in the proper rack position. (See chart.)

1. Press the **Broil** pad.

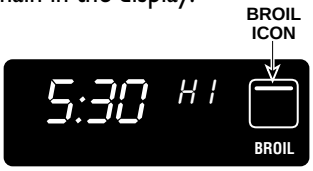
- The indicator word BROIL will flash in the display
- 000 and the oven icon ☐ will appear.

2. Press the **Preset (0)** pad to enter **HI** broil. Press again to set **LO** broil.

- The oven has a variable broil feature which means a specific broil temperature can be selected. To select a specific temperature, press the appropriate number pads for the temperature desired after 000 appears in the display.

3. There will be a four second delay before oven turns on:

- The BROIL icon will light in the display.
- The indicator word BROIL will remain in the display.



4. Place food in oven. Close oven door and cook according to the Broiling Chart.

5. Press the **Stop/Clear** pad. Remove food and broiler pan from the oven. Time of day will reappear in the display.

BROILING CHART

Foods	Rack Position*	Doneness	Total Cook Time (Minutes)**
Bacon	4	Well Done	6-10 min.
Beef Steaks -- 1" thick	4	Medium	15-20 min.
	4	Well	18-24 min.
Chicken -- Pieces	3	Well Done	(LO Broil) 30-45 min.
Fish -- Fillets	4	Flaky	8-12 min.
Steaks, 1" thick	4	Flaky	10-15 min.
Ground Beef -- Patties, 3/4" thick	4	Well Done	15-18 min.
Ham -- Precooked Slice, 1/2" thick	4	Warm	8-12 min.
Pork Chops -- 1" thick	4	Well Done	22-26 min.

*The top rack position is #5.
** Broiling times are approximate and may vary depending on the meat.

NOTES:

- If more than 30 seconds elapse between pressing the **Broil** pad and number pads, the oven is not set and the display will return to the previous display.
- **HI** broil is used for most broiling. Use **LO** or a lower broil temperature when broiling longer cooking foods or thin pieces of food. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Never cover broiler pan insert with aluminum foil. This prevents fat from draining to the pan below.

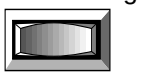
Warming Drawer

(select models)

The warming drawer is used for keeping hot foods at serving temperature and raising and proofing bread. It may also be used in warming breads and pastries.

SETTING THE CONTROLS:

1. If using rack, position where needed.
2. Push the rocker switch to the right for **High** setting and to the left for **Low** setting.



Warming Drawer

3. Allow the drawer to preheat for ten minutes.
4. Place food in warming drawer.
5. When finished, push the rocker switch to the center position to turn off.

NOTES:

- Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.
- Food must be at serving temperature before being placed in the drawer.
- Breads, pastries and fruit pies may be warmed from room temperature on HIGH setting.
- Use only oven-safe cookware.
- Remove food from plastic bags and place in an oven-safe cookware.
- Serving dishes and plates can be warmed while preheating the drawer.
- Cover food with a lid or aluminum foil, not plastic wrap. (Fried foods do not need to be covered.)

Warming Chart

SUGGESTED SETTINGS			
Setting	**Type of Food**		
High	Bacon	Beef - Rare	Casseroles
	Cooked Cereals	Dinner Plate	Eggs
	Enchiladas	Fish/Seafood	Fried Food
	Gravy, Cream Sauces	Ham	Hamburger Patties
	Hors d'oeuvres	Lamb	Pancakes
	Pizza	Pork	Potatoes - Baked
	Potatoes - Mashed	Poultry	Vegetables
	Waffles		
Low	Biscuits	Bread - Proofing	Coffee Cake
	Pies	Warming - Plate	

Clock Controlled Oven Cooking

NOTES:

- Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood are not recommended for delayed cook operations.
- Clock controlled baking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads.
- **The clock must be functioning and correctly set.**

Clock Controlled Oven Cooking is used to turn the oven off at a preset time of day or delay the start and then turn off the oven. This feature can be used with either oven cooking or self-cleaning. See page 17 for instructions on delaying the start of a clean cycle.

IMMEDIATE START:

Oven turns on immediately and automatically turns off at a preset time.

DELAYED START:

Delays the start of cooking or cleaning and automatically turns off at a preset time.

Cook time can be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59).

If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and pressing the appropriate number pads, the oven is NOT set and display will return to the previous display.

OVEN COOKING, CONT.

SETTING THE CONTROLS

TO START IMMEDIATELY AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press the **Bake** or **Convect Bake** pad.

- BAKE will flash and 000 and the oven icon will appear in the display.
- When convection cooking is selected, a fan icon will appear in the display.

2. Press the **Preset (0)** pad to set 350°F. When convection cooking, 325°F will automatically be set. Or, press the appropriate number pads for the desired oven temperature.

3. Press the **Cook Time** pad.

- COOK TIME will flash and 0HR:00 will light in the display.

4. Press appropriate number pads to enter cooking hours and minutes. **EXAMPLE:** If cooking time selected for baking is 2 hours and 30 minutes, the display will show:

5. At the end of the clock controlled cook time, the oven will shut off automatically. "End" will light in the display and four beeps will be heard.

6. Press **Stop/Clear** pad. Remove food from the oven. If the program is not canceled, there will be one beep every 30 seconds for five minutes.

NOTE: If you wish to change the beeps at the end of clock controlled cooking, see page 7.

TO DELAY THE START AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1-4. Follow preceding steps 1-4.

5. Press **Stop Time** pad. STOP TIME will flash in the display.

Display will show the calculated stop time based on the current time of day and the cook time previously entered.

6. Press the appropriate pads to enter the time you wish the oven to stop. A stop time can only be accepted for later in the day. **EXAMPLE:** If at 10:00 you set the oven for 350°F and 2 hours and 30 minutes of cooking time, the calculated stop time would be 12:30.

- If you want the stop time to be 1:00, press the number pads "1,0,0". Four seconds later, the display will show 1:00 along with the indicator words DELAY, STOP TIME.

7. At the end of the delayed period, the DELAY indicator word will go off and the oven will begin to heat. At the end of the **Cook Time**, the oven will shut off automatically, "End" will light in the display and four beeps will be heard.

8. Press **Stop/Clear** pad. Remove food from the oven. If the program is not canceled, there will be a beep every 30 seconds for five minutes.

NOTES:

- It is not necessary to set a start time. Control will determine when to start the oven based on cook time set.
- If you wish to change the beeps at the end of clock-controlled cooking, see page 7.

Drying

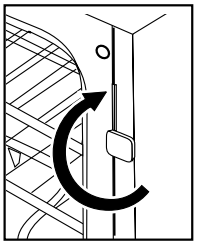
(SELECT MODELS)

For best results, use a drying rack. It allows air to circulate evenly around the food.

The convection fan will operate during the drying procedure.

Setting the Controls for Drying

1. Press the **Drying** pad.
   - 000, the oven icon and convection fan icon will appear.
2. Press the **Preset (0)** pad for 140° F or press the appropriate number pads for the desired drying temperature.
   - The temperature may be set between 100°-200° F.
   - If the temperature is set for under 100° F or over 200° F, the control will beep twice and default to 100° F or 200° F respectively.
3. The oven door needs to be opened slightly to allow moisture to escape from the oven during the drying process.
   - Open the oven door slightly.
   - Rotate the metal spacer at the upper right corner of the oven frame upward to hold the door in position.



   - While holding the spacer up, gently close the oven door until it rests against the spacer. **Follow the drying guide on page 15 for drying times.** Cool foods to room temperature before testing for doneness.
   - When the door is opened, the spacer will rotate downward and rest flush against the range side panel. Reset the spacer if you need to continue the drying process.
4. When drying is complete, turn the oven off by pressing the **Stop/Clear** pad.

NOTES:

DRYING

- To purchase a drying rack, contact your Jenn-Air dealer for the "DRYINGRACK" Accessory Kit or call 1-800-688-8408.
- Most fruits and vegetables dry well and retain their color when dried at 140° F. For optimal flavor, dry herbs at 100° F, however, at this lower temperature expect extended drying times of up to 8 hours.
- The length of drying times vary due to the following: Water and sugar content of food, size of food pieces, amount of food being dried, humidity in the air.
- Check foods at the minimum drying time. Dry longer if necessary.
- More than one rack of food may be dried at the same time. However, additional drying time is needed.
- Fruits that turn brown when exposed to air should be treated with an antioxidant. Try one of the following methods:
  1. Dip fruit in a mixture of two parts bottled lemon juice to one part cool water.
  2. Soak fruit in a solution of 1 tsp. ascorbic acid or commercial antioxidant to 1 quart of cold water.
- Foods may drip during the drying process. After drying highly acidic or sugary foods, clean the oven bottom with soap and water. The porcelain oven finish may discolor if acidic or sugary food soils are not wiped up prior to high heat or a self-cleaning cycle.
- Refer to other resources at your local library or call your local County Extension service for additional information.

Drying Guide

Fruits	Varieties Best for Drying	Preparation	Approx. Drying Time at 140° F **	Test for Doneness
Apples*	Firm Varieties: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Wash, peel if desired, core and slice into 1/8" slices.	4-8 hours	Pliable to crisp. Dried apples store best when they are slightly crisp.
Apricots*	Blenheim/Royal most common. Tilton also good.	Wash, halve, and remove pits.	18-24 hours	Soft, pliable.
Bananas*	Firm Varieties.	Peel and cut into 1/4" slices.	17-24 hours.	Pliable to crisp.
Cherries	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van or Bing.	Wash and remove stems. Halve and remove pits.	18-24 hours.	Pliable and leathery.
Nectarines and Peaches*	Freestone Varieties.	Halve and remove pits. Peeling is optional but results in better-looking dried fruit.	24-36 hours	Pliable and leathery.
Pears*	Bartlett.	Peel, halve and core.	24-36 hours	Soft and pliable.
Pineapple	Fresh or canned.	Wash, peel and remove thorny eyes. Slice length wise and remove the small core. Cut crosswise into 1/2" slices.	Canned: 14-18 hours Fresh: 12-16 hours	Soft and pliable.
Orange and Lemon Peel	Select rough-skinned fruit. Do not dry the peel of fruit marked "color added".	Wash well. Thinly peel the outer 1/16 to 1/8" of the peel. Do not use the white bitter pith under the peel.	1-2 hours	Tough to brittle.
Vegetables				
Tomatoes	Plum, Roma.	Halve, remove seeds. Place tomatoes skin side up on rack. Prick skins.	12-18 hours	Tough to crisp.
Carrots	Danvers Half Long, Imperator, Red Cored Chantenay.	Do not use carrots with woody fiber or pithy core. Wash, trim tops and peel if desired. Slice crosswise or diagonally in 1/4" slices. Steam blanch for 3 min.	4-8 hours	Tough to brittle.
Hot Peppers	Ancho, Anaheim.	Wash, halve and seed. Prick skin several times.	4-6 hours	Pods should appear shriveled, dark red and crisp.
Herbs				
Parsley, Mint, Cilantro, Sage, Oregano		Rinse in cold water. Leave stems on until leaves are dry, then discard.	1-3 hours	Brittle and crumbly.
Basil		Cut leaves 3 to 4" from top of plant just as buds appear. Rinse leaves in cold water.	2-5 hours	Brittle and crumbly.

* Fruits require an antioxidant to prevent discoloration and loss of nutrients. Refer to the notes on page 14 for specific methods.
** 12 Hour Off will not occur during drying functions.

Care & Cleaning

Self-Clean Oven

CAUTION:

- It is normal for parts of the range to become hot during a clean cycle.
- Avoid touching cooktop, door, window, or oven vent area during a clean cycle.
- To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when the LOCK indicator word is displayed.
- ***Do not use commercial oven cleaners*** on the self-clean oven finish or around any part of the oven as they will damage the finish or parts.

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to automatically clean the entire oven interior.

It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

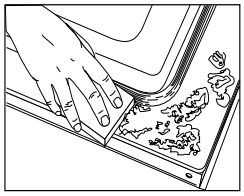
During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning.

The cleaning time can be varied depending on the amount of soil. Press the appropriate number pads to set any amount of time between two and four hours. "2:00" hours of cleaning for light soil, up to "4:00" hours of cleaning for heavy soil.

Before Self-Cleaning

Turn off the oven light before cleaning as the light may burn out during the clean cycle.

Remove broiler pan, all pans and the oven racks from the oven. ***The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle.***



Clean oven frame, door frame (area outside the door gasket) and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaning agent such as Bon Ami* or detergent and water. These areas are not exposed to cleaning temperatures and should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle.

To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.

Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.

Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. ***The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.***

During Clean Cycle

When the LOCK indicator light is lit, the door cannot be opened. To prevent damage to door, do not force door open when the LOCK indicator light is lit.

Some smoke and odor may be detected the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if oven is heavily soiled or if broiler pan was left in oven.

As oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the clean cycle, the lock will disengage and the LOCK indicator word will turn off. At this point, the door can be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

Fine lines may appear in the porcelain resulting from the heating and cooling of the finish. This is normal and will not affect performance.

SETTING THE CONTROLS FOR A SELF–CLEAN CYCLE:

1. Close the oven door.
2. Press the **Clean** pad.
   - The indicator word CLEAN will flash and "– –:– –" will light in the display.
   - If the door has not been closed, "door" will light in the display and a signal will beep until the door is closed and the **Clean** pad is pressed again.
3. Press **Preset (0)** pad for "3:00" hours of cleaning time for an average soiled oven. Or press the appropriate number pads for the desired cleaning time between two and four hours.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

4. Four seconds after entering the cleaning time, the oven door will automatically lock.

- LOCK will appear in the display.
- CLEAN symbol will appear in the display.

5. When the cleaning time has been completed, the indicator word CLEAN will turn off. The indicator word LOCK will remain on until the oven has cooled (approx. 1 hour).

AUTOMATIC LOCK IS STILL ENGAGED.
DOOR CANNOT BE OPENED UNTIL
LOCK IS NO LONGER DISPLAYED.

When the oven has cooled, the indicator word LOCK will turn off and the door will automatically unlock.

TO CANCEL SELF-CLEAN:

- Press the **Stop/Clear** pad.
- If the indicator word LOCK is NOT displayed, open oven door. If LOCK is displayed, allow oven to cool, then open oven door.

  NOTE: Depending on the length of time the oven had been cleaning, it may take up to an hour for the oven to cool down. When the oven is cool, the door will automatically unlock and it can be opened.

TO DELAY THE START OF A CLEAN CYCLE:

1–3. Follow steps 1–3.

4. Press the **Stop Time** pad.

- STOP TIME will flash in the display and the display will show calculated stop time based on the current time of day and the clean time previously entered.

5. Press the appropriate number pads to enter the time you wish the oven to stop. A stop time can only be accepted for later in the day.

Example: If at 9:00 you set the oven to clean for three hours, the calculated stop time would be "12:00". The display will show:

- If you want the stop time to be 1:00, press the number pads "1,0,0". Four seconds later the display will show 1:00 and the indicator word DELAY.

6. When the oven begins to clean, the CLEAN symbol will light and DELAY will go off in the display.

7. When the clean time has been completed, the indicator word CLEAN will turn off. The indicator word LOCK will remain on until the oven has cooled. When the oven has cooled, the indicator word LOCK will turn off and the door will automatically unlock.

CLEANING PROCEDURES

CAUTIONS:

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

BROILER PAN AND INSERT

Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.

- Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.
- Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

BURNER CAPS AND SEALED GAS BURNERS

REMOVABLE BURNER CAPS

(SELECT MODELS)

- Allow burner to cool. Remove burner cap and wash in soapy water with a plastic scouring pad or in the dishwasher. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or Cooktop Cleaning Creme (Part#20000001)** and a sponge.
- For burned-on soil, place burner cap on newspapers and spray with commercial oven cleaner. Follow manufacturer's directions.

SEALED GAS BURNERS

- Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a

soap-filled, nonabrasive pad. Try to prevent the cleaner from seeping into the gas ports as this will affect the flame. If the cleaner does enter the ports, clean with a soft bristle brush or a straight pin, especially the port below the ignitor. Do not enlarge or distort holes.

- Be careful not to get water into burner ports.
- Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light.

Burner Grates - Porcelain on Cast Iron

- Wash with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic, scrubbing pad or in the dishwasher. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive, plastic pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part # 20000001)** and a sponge. If soil remains, reapply Cooktop Cleaning Creme, cover with a damp paper towel and soak for 30 minutes. Scrub again, rinse and dry.
- For burned on soils, remove grates, place on newspapers and carefully spray with commercial oven cleaner. (Do not spray surrounding surfaces.) Place in plastic bags for several hours or overnight. Wearing rubber gloves, remove from bags. Wash, rinse, dry and replace on cooktop.

Clock and Control Pad Area

- To activate "Control Lock" for cleaning, see page 7.
- Wipe with a damp cloth and dry.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***

Control Knobs

- Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.

Cooktop and Control Panel - Porcelain Enamel

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.

- When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

Drip Pans - Porcelain

Porcelain may discolor or craze if overheated. This is normal and will not affect cooking performance.

- When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. May be washed in the dishwasher.
- To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad.
- For burned on soil, remove from range, place on newspapers and carefully spray with commercial oven cleaner. (Do not spray surrounding surfaces.) Place in plastic bag and allow to soak several hours. Wearing rubber gloves, remove from bag, wash, rinse and dry.

Enamel - Painted Side Panels, Storage Drawer, Warming Drawer & Door Handles (select models)

- When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. Do not use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface.

NOTE: *Use dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.*

Oven Window & Door – Glass

- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-688-8408.

Care & Cleaning, cont.

Metal Finishes - Trim

- Wash with soap and water, a glass cleaner, or mild liquid sprays.
- To prevent scratching or dulling of the finish, do not use mildly abrasive, abrasive harsh or caustic cleaners such as oven cleaners.

Oven Interior

- Follow instructions on page 16-17 to set a self-clean cycle.

Oven Racks

- Clean with soapy water.
- Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- Racks will permanently discolor and may not slide out smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

Plastic Finishes - Control Panel Trim & End Caps

- When cool, clean with soap and water, rinse and dry.
- Use a glass cleaner and a soft cloth.

NOTE: *Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.*

NOTE: *To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel or cloth.*

Stainless Steel

(select models)

- ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.***
- ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.***
- **Daily Cleaning/Light Soil —** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Part No. 20000008)**.
- **Moderate/Heavy Soil —** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
- **Discoloration —** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order direct, call 1-800-688-8408.

MAINTENANCE

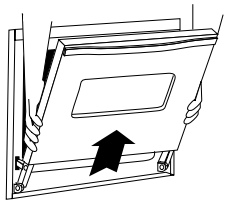
OVEN DOOR

CAUTION:

- **Do not** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- **Do not** attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- **NEVER** place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

TO REMOVE:

1. When cool, open the oven door to the first stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



TO REPLACE:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

NOTE: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

OVEN WINDOW

TO PROTECT THE OVEN DOOR WINDOW:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

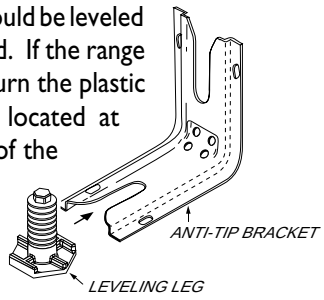
Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

LEVELING LEGS

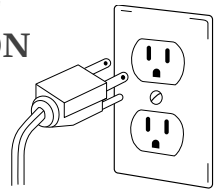
CAUTION:

- Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



ELECTRICAL CONNECTION



Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.

Always disconnect power to appliance before servicing.

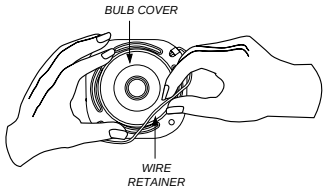
The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. **DO NOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.**

If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

OVEN LIGHT

CAUTION:

- Disconnect power to range before replacing light bulb.
- Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.
- Make sure bulb is cool before touching bulb.
- Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.



TO REPLACE OVEN LIGHT BULB:

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. **NOTE:** Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to the range. Reset clock.

MAINTENANCE, CONT.

REMOVAL OF GAS APPLIANCE

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, **DO NOT** repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Jenn-Air Customer Service at 1-800-688-1100.

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

STORAGE DRAWER (SELECT MODELS)

CAUTION:

- Do not store plastic, paper products, food or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use.

The storage drawer can be removed to allow you to clean under the range.

TO REMOVE:

1. Empty drawer and pull out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer.
3. Pull out to the second stop position.
4. Grasp sides and lift drawer up and out.

TO REPLACE:

1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

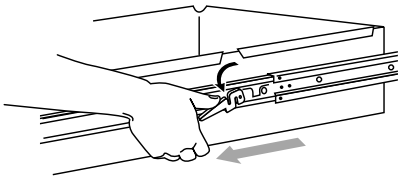
WARMING DRAWER (SELECT MODELS)

CAUTION:

- Do not store plastic, paper products or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use or the warming drawer is preheated.
- To avoid contact with the warming drawer heating element, pull drawer all the way out to add or remove food.
- Never use oven cleaners to clean the warming drawer.

TO REMOVE WARMING DRAWER:

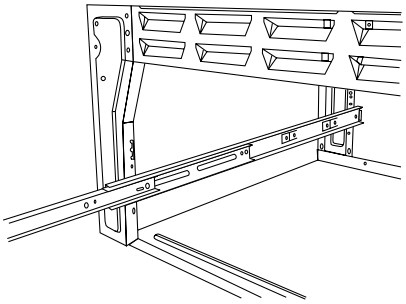
1. Empty drawer and pull out to its full open position.
2. Locate the black triangle lever on each side of the drawer.
3. Press the lever down on the right side and lift the lever up on the left side at the same time. Then pull drawer out another inch.



4. Carefully pull the drawer all the way out holding on to the sides, not the drawer front.

TO REPLACE WARMING DRAWER:

1. Pull the bearing glides to the front of the chassis glide. (See picture below.)
2. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
3. Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2"). Pull the drawer open again to seat bearing glides into position. If you do not hear the levers "click" or the bearing glides do not feel seated, remove the drawer and repeat steps 1 through 3. This will minimize possible damage to the bearing glides.



Before You Call for Service

For most concerns, try these first:

- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

Surface burner fails to light.

- Check to be sure unit is properly connected to power supply.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check to be sure burner ports or ignition ports are not clogged. See page 4.
- Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob OFF.

The flame is uneven.

- Burner ports may be clogged.

Surface burner flame lifts off ports.

- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.

Baking results are not as expected or differ from previous oven.

- Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.
- Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 9 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See pg. 8 for instructions on adjusting the oven temperature. *NOTE:* It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning. See **"Cooking Made Simple"** booklet for more information on bakeware.
- Check rack positions and pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1-2 inches between pans and oven wall.
- Check the use of foil in the oven. Never use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.

Food is not broiling properly or smokes excessively.

- Check oven rack positions. Food may be too close to flame.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.
- Trim excess fat from meat before broiling.
- A soiled broiler pan was used.

Oven will not self-clean.

- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 17.
- Check if door is closed.

Oven did not clean properly.

- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

Oven door will not unlock after self-clean cycle.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed.

Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.

- This is normal when cooking foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

"F" plus a number appears in the display.

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **Stop/Clear** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **Stop/Clear** pad and allow the oven to cool completely. Wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Jenn-Air Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Electronic Controls**

Third Through Tenth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Sealed Gas Burners**

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a.** Improper installation, delivery, or maintenance.
   - **b.** Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   - **c.** Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   - **d.** Incorrect electric current, voltage, or supply.
   - **e.** Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   - **a.** Correct installation errors.
   - **b.** Instruct the user on the proper use of the product.
   - **c.** Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-688-1100 to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1100.**

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:
  - **a.** Your name, address and telephone number;
  - **b.** Model number and serial number;
  - **c.** Name and address of your dealer or servicer;
  - **d.** A clear description of the problem you are having;
  - **e.** Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

Cuisinièrè à Gaz Jenn-Air T2

Guide de l'utilisateur

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 25-27
Utilisation de la surface de cuisson 28-29
Cuisson au four 30-39
Entretien et nettoyage 40-43
Entretien 43-45
Avant de contacter un réparateur 46
Garantie 47
Guía del Usuario 48

JENN-AIR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

— — — — — — — — —

Numéro de série

— — — — — — — — —

Date d'achat

_____

Pour toute question, contacter:

Service-client Jenn-Air
1-800-688-1100
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)
Site Internet: http://www.jennair.com

Pour le service après-vente, voir page 47.

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas essayer de faire des réglages, des réparations, de l'entretien ou de remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tout autre entretien doit être exécuté par un préposé qualifié au service après-vente. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

MISE EN GARDE: ***Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.***

– Ne pas ranger ni utiliser de gaz ou autre matière inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

– QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ

- **Ne mettre aucun appareil en marche.**
- **Ne pas toucher à un interrupteur électrique.**
- **N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
- **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
- **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**

– L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

AVERTISSEMENT:

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**

- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**

- **RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Pour vérifier si le dispositif est correctement installé, regardez sous la cuisinière au moyen d'une lampe de poche pour vous assurer que la patte réglable arrière soit bien enclenchée dans la fente de la ferrure. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride **après chaque déplacement** de la cuisinière.

POUR ÉVITER UN INCENDIE OU DES DOMMAGES DE FUMÉE

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

NE JAMAIS laisser des articles sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles en plastique sur la surface de cuisson; un article en plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de la surface de cuisson, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

En cas d'incendie

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Surface de cuisson:** Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

  NE JAMAIS saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
- **Four:** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Sécurité pour les enfants

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

MISE EN GARDE: NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

Familiarisation avec l'appariel

NE JAMAIS utiliser la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce, pour éviter tout risque de dommages corporels et de détérioration de l'appareil. Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson ou dans le four.

Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent du four ou des entrées d'air. Une déficience de l'alimentation en air des brûleurs dégrade la performance et augmente jusqu'à un niveau dangereux la concentration de monoxyde de carbone dans les gaz de combustion.

Éviter de toucher le voisinage de l'évent du four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, ne pas toucher l'évent du four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes: surface de cuisson, zones faisant face à la surface de cuisson, évent du four, zones voisines de l'évent, porte du four et zones voisines de la porte et du hublot.

AVERTISSEMENT: NE JAMAIS utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages matériels et corporels sérieux.

Ne pas toucher l'ampoule chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. En cas de bris de l'ampoule, débrancher l'appareil de la source d'électricité avant d'enlever l'ampoule, pour éviter un choc électrique.

Cuisson et sécurité

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles suscitent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE JAMAIS laisser un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits gras renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de surface; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, arrêter le ventilateur.

NE JAMAIS porter lors de l'utilisation de l'appareil des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Veiller à toujours arrêter le four à la fin d'une période de cuisson.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, SUITE

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

AVERTISSEMENT: Mets préparés : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

NE JAMAIS garnir le fond du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

USTENSILS ET SÉCURITÉ

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleur, gril placé sur la surface de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

NETTOYAGE ET SÉCURITÉ

Éteindre tous les brûleurs et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu refroidir suffisamment.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

FOUR AUTONETTOYANT

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. Ne pas utiliser de produit de nettoyage du four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

ATTENTION : Ne laisser aucune nourriture ni ustensile de cuisine, etc. dans le four lors d'une opération d'autonettoyage.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la surface de cuisson durant l'autonettoyage.

AVERTISSEMENT ET AVIS IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil qu'ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS: Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

CUISSON SUR LA SURFACE

COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

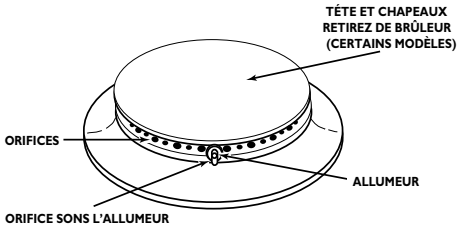
MISES EN GARDE:

- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position **OFF** (ARRÊT).
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

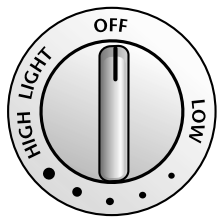
ALLUMAGE SANS FLAMME DE VEILLE

La cuisinière est dotée d'un système d'allumage sans flamme de veille. Ce système ferme automatiquement l'arrivée de gaz et empêche tout fonctionnement du four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.

Il ne sera pas possible d'allumer le brûleur du four avec une allumette. Ne pas tenter de faire fonctionner le four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.



BOUTONS DE COMMANDE DE LA SURFACE DE CUISSON



On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **LOW (min.)** et **HIGH (max.).** On peut percevoir une détente de calage à la position **HIGH (max.)**. On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.

Un graphique près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le graphique ci-dessous identifie le brûleur avant/droit.

RÉGLAGE DES COMMANDES:

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur.
   - Si aucun ustensile n'est placé sur la grille, les petites flammes peuvent sembler s'écarter du brûleur.
2. Enfoncer/faire tourner dans le sens antihoraire le bouton de commande jusqu'à la position **LIGHT** (Allumage).
   - On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. [Les quatre allumeurs produisent des étincelles lorsqu'on place le bouton de l'un des brûleurs à la position **LIGHT** (Allumage).]
3. Après l'allumage du brûleur, régler le bouton à position correspondant à la puissance de chauffage désirée (taille des flammes).
   - L'allumeur continue à produire des étincelles aussi longtemps que le bouton reste à la position **LIGHT** (Allumage).

UTILISATION DURANT UNE PANNE D'ÉLETRICITÉ

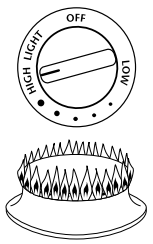
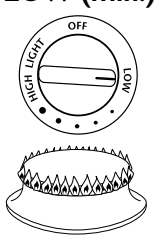
1. Approcher une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncer/faire tourner lentement le bouton de commande jusqu'à la position **LIGHT** (Allumage).
3. Ajuster les flammes à la taille désirée.

MISE EN GARDE:

- Avant d'allumer un brûleur de la table de cuisson, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position **OFF** (ARRÊT). Approcher l'allumette enflammée du brûleur avant de faire tourner le bouton jusqu'à la position **LIGHT** (Allumage).

RÉGLAGES SUGGÉRÉS

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé. On trouve dans la brochure **«La Cuisson Simplifiée»** de l'information sur les ustensiles et autres facteurs affectant le réglage de la puissance de chauffage.

Réglages	Utilisations
HIGH (max.) 	**HIGH (max.):** Pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.
	Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.
LOW (min.) 	**LOW (min.):** Pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre. Il est possible de cuire sur réglage **Low** (min.), à condition qu'il y ait un couvercle sur l'ustensile. On peut réduire la puissance de chauffage en tournant le bouton vers **OFF** (Arrêt). S'assurer que la flamme reste stable.

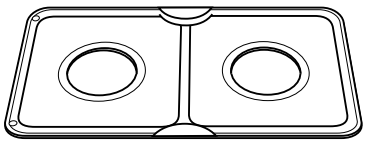
CUISSON SUR LA SURFACE, SUITE

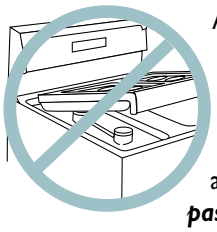
SURFACE DE CUISSON

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson:

- Nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

Le surface de cuisson est concu avec deux puits contournés avec les casseroles d'égouttement couverts par porcelaine removeable pour contenir des flaques. (Voir page 42 pour les instructions de nettoyage.)





À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la surface de cuisson de cette cuisinière n'est pas amovible ou relevable. ***Ne pas tenter de relever la surface de cuisson, quelle qu'en soit la raison.***

BRÛLEURS SCELLÉS

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés sur la surface de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltrera pas sous la surface de cuisson.

On devrait cependant nettoyer les têtes des brûleurs après chaque utilisation. La tête du brûleur s'enlève facilement pour être nettoyée. (Voir les instructions de nettoyage à la page 41).

Le brûleur est-ce fonctionner efficacement avec ou sans la tête du brûleur.

BRÛLEUR DE HAUT PERFORMANCE (12,000 BTU*)

Cette cuisinière est dotée d'un brûleur à haute vitesse, placé à la position avant/droit. On peut utiliser ce brûleur pour faire bouillir rapidement de l'eau ou cuire une grande quantité d'aliments.

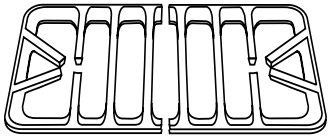
BRÛLEUR DE MIJOTAGE

Ce brûleur est situé à l'avant gauche. Il offre une plus faible puissance pour la cuisson de sauces délicates ou la fusion du chocolat.

** La puissance thermique des brûleurs est différente lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié.*

GRILLES DU BRÛLEUR

Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. En installant les grilles, placez les extrémités d'étiquette vers le centre, assortissant les barres droites. Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la surface de cuisson.



Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

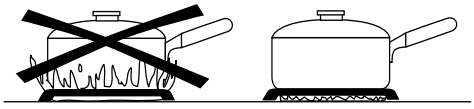
Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.

REMARQUES:

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position **HIGH (max.)** à la position **LOW (min.)**, les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position **OFF** (ARRÊT) et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Ajuster la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.



Cuisson au four

Les commandes électroniques sont conçues pour faciliter la programmation. L'afficheur indique les fonctions de l'horloge, minuterie et cuisson au four. Le tableau de commande illustré comprend la convection et autres caractéristiques particulières à certains modèles. (Le style peut varier selon les modèles.)

Touches d commande du four

- Appuyer sur la touche correspondant à la fonction désirée.
- Appuyer sur le touche **Preset (0)** ou les touches chiffrées qui conviennent pour entrer l'heure, la durée ou la température.
- Le four produit un bip chaque fois que l'on appuie sur une touche.
- Le four produit un bip double en cas d'erreur de programmation.

REMARQUE : Une fois que l'on appuie sur un chiffre, l'heure ou la température est automatiquement enregistrée au bout d'un délai de quatre secondes. S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur une touche de fonction ou sur une touche chiffrée, la fonction est annulée et l'affichage retourne à l'affichage précédent.

Touches Chiffré es

S'utilise pour programmer l'heure ou un température.

Touche Stop/Clear (Annuler)

S'utilise pour annuler toute programmation à l'exception des fonctions d'horloge et de minuterie.

Touche Convect Bake (Cuisson au Four avec Convection) (certains modèles)

S'utilise pour la cuisson au four avec convection.

1. Appuyer sur la touche **Convect Bake**.
2. Appuyer sur la touche **Preset (0)** (pour sélectionner une température entre 163° C (325° F). Chaque pression additionnelle d'a **Preset (0)** la garniture soulèvera la température 25°. Ou, appuyer sur les touches chiffrées correspondant à la température de cuisson désirée.

Voir page 33 pour supplémentaire informations.

Touche Bake (Cuisson au four)

S'utilise pour la cuisson de pain, de pâtisseries et de rôtis.

1. Appuyer sur **Bake**.
2. Appuyer sur **Preset (0)** pour la température 175° C (350° F). Chaque pression additionnelle d'a **Preset (0)** la garniture soulèvera la température 25°. Ou appuyer sur les touches chiffrées correspondant à la température de cuisson désirée.

Voir page 33 pour supplémentaire informations.

Touche Broil (Gril)

S'utilise pour dorer la nourriture ou la cuisson au gril.

1. Appuyer sur **Broil**.
2. Appuyer sur **Preset (0)** pour une cuisson au gril à pleine puissance (**HI**) ou une deuxième fois pour une cuisson au gril plus douce(**LO**). On peut aussi appuyer sur les touches chiffrées correspondant à la température désirée.

Voir page 35 pour supplémentaire informations.

Touche Clean (Nettoyage)

S'utilise pour régler la cuisinière sur un cycle d'autonettoyage.

1. Appuyer sur **Clean**.
2. Appuyer sur **Preset (0)** our un cycle de "3:00" heures.
3. Si plus ou moins de temps de nettoyage est désiré, appuyez les touches chiffrées appropriées. Le temps de nettoyage peut être placé entre 2 et 4 heures.

Voir page 40 pour supplémentaire informations.

Touches Cook Time/Stop time (Duree de Cuission/Heure d'arret)

S'utilisent pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

1. Appuyer sur les touche **Bake** ou **Convect Bake**. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la température désirée.
2. Appuyer sur **Cook Time**. Appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour

entrer la durée de cuisson en heures et minutes.

3. Pour une cuisson différée, appuyer sur **Stop Time**. Appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour entrer l'heure à laquelle l'on désire que le four s'arrête.

Voir page 36-37 pour supplémentaire informations.

TOUCHE DRYING (DESSICCATION)

Pour dessécher fruits, légumes, plantes aromatiques, etc.

1. Appuyer sur la touche **Drying**.
2. Appuyer sur **Preset (0)** pour programmer une température de 140 °F (60 °C) ou appuyer sur les touches chiffres correspondant à la température de dessiccation souhaitée.

Voir page 38 pour supplémentaire informations.

CONTROL LOCK (BLOCAGE DES COMMANDES)

Les touches de fonctions peuvent être bloquées de façon à empêcher leur utilisation pour des raisons de sécurité. L'affichage continue à indiquer l'heure.

Si une fonction du four est en cours d'exécution, il n'est pas possible de bloquer les commandes.

RÉGLAGE DU BLOQUAGE DES COMMANDES:

Appuyer sur le touche **Control Lock** pendant plusieurs secondes. L'afficheur emit une bip pendant les commandes sont bloquer.

Si des touches sont appuyer quand les blocage des commandes est metter en marche, l'indication « OFF » aparaît en l'affichage pendant 15 secondes.

RESTAURATION : Appuyer et maintenir la pression sur la touche **Control Lock** pendant plusieurs secondes. L'indication « OFF » disaparaît en l'affichage.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE (CLOCK)

1. Appuyer sur **Clock** (horloge).
   - L'indication « TIME » (heure) clignote à l'affichage.
2. Appuyer sur les touches chiffrées pour obtenir l'affichage de l'heure correcte.

L'heure qu'indiquait le four au moment de la panne clignote à l'affichage lors de la mise sous tension initiale de l'appareil ou après une panne de courant.

Pour vérifier l'heure pendant que l'affichage indique une fonction minutée, appuyer sur **Clock**.

Il n'est pas possible de changer l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson minutée, un cycle d'autonettoyage ou cycle d'autonettoyage différé.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE (TIMER)

Le minuterie peuvent être réglées pour une durée allant jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

Le minuterie peuvent s'utiliser indépendamment de toute autre activité du four et elles peuvent être réglées pendant qu'une autre fonction du four est en cours. ***Les minuteries ne contrôlent pas le foncionnement du four.***

1. Appuyer sur **Timer** (minuterie).
   - L'indication «TIMER» (minuterie) clignote à l'affichage et l'affichage indique « 0HR:00 ».
2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant au nombre d'heures et de minutes désirées.

   EXEMPLE : Pour régler la minuterie sur 5 minutes, appuyer sur **Timer** et sur la touche chiffrée 5. La minuterie commence le compte à rebours au bout de 4 secondes.

   EXEMPLE : Pour régler la minuterie sur 1 heure et 30 minutes, appuyer sur **Timer** et sur la touches chiffrées 1, 3, 0. La minuterie commence le compte à rebours au bout de 4 secondes.

3. Pendant la dernière minute, le compte à rebours est affiché en secondes.
4. À la fin de la durée programmée, l'affichage indique «END» et la commande produit un bip. Pour changer les bips, voir le section des options de commande.

POUR ANNULER :

1. Appuyer et mantenir sur la touche **Timer** (minuterie) qui convient pendant trois secondes. L'affichage indique à nouveau l'heure.

OU

2. Appuyer sur **Timer** et sur la touche chiffrée « 0 ». Au bout d'un court laps de temps, l'affichage indique à nouveau l'heure.

REMARQUE : *Si l'on appuie sur **Stop/Clear** (annuler) pour annuler la minuterie, TOUTES les fonctions programmées sont annulées SAUF la minuterie.*

OPTIONS DE COMMANDE

TIMER BEEPS (BIPS DE LA MINUTERIE)

Il existe trois choix pour les bips signalant la fin d'une fonctione de minuterie.

- **Option 1 :** Un bip à la fin de la fonction de minuterie, puis un bip court toutes les 30 secondes pendant les cinq prochaines minutes ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **Stop/Clear** (annulation).
- **Option 2 :** Un bip à la fin de la fonction de minuterie, puis un bip court chaque minute pendant les 12 prochaines heures ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **Stop/Clear**.
- **Option 3 (réglage par défaut) :** Un bip à la fin de la fonction de minuterie suivi d'aucun autre bip.

RÉGLAGE DE LES BIPS DE MINUTERIE:

1. Appuyer sur le touche **Timer** et **Stop/Clear** en même temps at mantenir la pression pendant trois secondes.
   - Un seul bip retenit.
   - L'afficheur indique le mot « TIMER » (minuterie) et l'option en cours.

2. Appuyer sur le touche chiffre approprié (1, 2, ou 3) pour choisir l'option souhaitée. L'heure ectuelle du jour réapparaît à l'afficheur aprés quatre secondes.

Clock controlled Oven Cooking Beeps (Bips de le cuisson pour l'horloge)

Il existe trois choix pour les bips signalant la fin d'une cuisson contrôlée par l'horloge.

- **Option 1: (réglage par défaut)** Quatre bips à la fin de la fonction de cuisson, puis un bip à la intervalle de 30 secondes durant les cinq minutes suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **Stop/Clear** (annulation).
- **Option 2 :** Quatre bips à la fin de la fonction de cuisson, puis un bip à la intervalle de un minute durant les 12 heures suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **Stop/Clear** (annulation).
- **Option 3 :** Quatre bips à la fin de la fonction de cuisson, puis rien d'autre.

RÉGLAGE DE LES BIPS DE FIN DE CUISSON:

1. Appuyer sur le touche **Cook Time** et **Stop/Clear** en même temps et mantenir la pression pendant trois secondes.
   - Un seul bip retenit.
   - L'afficheur indique le mot «COOK» (cuisson) et l'option en cours.
2. Appuyer sur le touche chiffre approprié (1, 2, ou 3) pour choisir l'option souhaitée. L'heure ectuelle du jour réapparaît à l'afficheur aprés quatre secondes.

Annulation de l'affichage de l'heure

Si on préfère que l'heure normale ne soit pas affichée:

1. Appuyer sur les touches **Clock** et **Stop/Clear** en même temps et mantenir la pression pendant plusieurs secondes. L'heure normale de l'horloge disapparaîtra sur l'afficheur.
2. Appuyer sur **Clock** pour reappeler briévement l'heure normale de l'horloge si on le souhaite. L'heure normale de l'horloge apparaîtra sur l'afficheur pour quatre secondes.

RESTAURATION : Appuyer sur les touches **Clock** et **Stop/Clear** en même temps et mantenir la pression pendant plusieurs secondes. L'heure normale de l'horloge reapparaîtra sur l'afficheur.

Arrêt automatique du four/mode sabbat

Le four s'éteint automatiquement à la fin d'une période de 12 heures si on le laisse en marche par accident. On peut désactiver cette fonction si on le souhaite.

SUPPRESSION DE L'EXTINCTION AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES:

1. Appuyer et maintenir la pression sur la touche **Clock** (Horloge) pendant trois secondes jusqu'à "12" apparaître sur la affichauge. L'indication TIME (minute) clignote à l'affichage.
2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant pour faire apparaître 8888 sur l'afficheur. L'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur après quatre secondes.

RESTAURATION : Appuyer et maintenir la pression sur la touche **Clock** jusqu'à "8888" apparaître sur la affichauge. Appuyer le touche "1". "12" apparaître sur la affichauge un instánt, l'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur.

Réglage de la température du four

S'il semble que le four devrait être plus chaud ou moins chaud, il est possible de le régler soi-même. Pour décider du réglage voulu, mettre le four à une température inférieure ou supérieure de 14° C (25° F) à la température recommandée par la recette d'un gâteau, puis cuire celui-ci. Les résultats obtenus devraient donner une idée de la modification à apporter au thermostat.

POUR RÉGLER LE THERMOSTAT :

1. Appuyer sur **Bake** (cuisson de gâteaux).
2. Entrer 500° en appuyant sur les touches chiffrées 5, 0 et 0.
3. Appuyer sur **Bake** pendant plusieurs secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique 00°.
   - Si le thermostat a déjà été réglé auparavant, ce réglage sera indiqué. Si, par exemple, le thermostat a été baissé de 15° F, l'affichage indique -15°.
4. Appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour sélectionner la modification de température désirée.
   - Le thermostat peut être augmenté ou diminué, de 5° F à la fois, de 35° F maximum.
   - Appuyer sur **Broil** (gril) pour passer d'un nombre positif (+) à un nombre négatif (-) et vice versa.
5. Le four va maintenant cuire en tenant compte de la modification apportée au thermostat.

   Il n'est pas nécessaire de modifier à nouveau le thermostat en cas de panne de courant. La modification n'affecte pas la température de cuisson au gril ni la température d'autonettoyage.

   REMARQUE : Ne pas modifier le thermostat de plus de 10° F sans d'abord faire un nouvel essai de cuisson.

Allumage sans flamme de veille

La cuisinière est dotée d'un système d'allumage sans flamme de veille. Ce système ferme automatiquement l'arrivée de gaz et empêche tout fonctionnement du four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.

Il ne sera pas possible d'allumer le brûleur du four avec une allumette. Ne pas tenter de faire fonctionner le four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.

Ventilateur du four

Le ventilateur de circulation de l'air sert à faire circuler l'air chaud dans le four lorsque le mode chaleur tournante est sélectionné. Il s'allume automatiquement cinq minutes avec que l'on appuie sur l'une de touche **Convect Bake** (cuisson avec convection) et s'éteint automatiquement lorsque l'on éteint une cuisson avec convection.

CUISSON AU FOUR, SUITE

REMARQUE : Le ventilateur de circulation d'air s'arrête automatiquement chaque fois que l'on ouvre la porte du four.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

La lumière du four se met en marche automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur le commutateur sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lumière.

CONDUIT D'AÉRATION

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines du conduit d'aération peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûleurs. Ne pas bloquer le conduit d'aération.

L'évent est situé à la base du dosseret.

Ne pas placer un article en plastique à proximité de l'évent; la chaleur pourrait déformer ou faire fondre l'article de plastique. Le conduit d'aération est situé sous le panneau de commande.

CUISSON AU FOUR, RÔTISSAGE ET CUISSON AU FOUR OU RÔTISSAGE AVEC CONVECTION

RÉGLAGE LES CONRÔLES POUR LE CUISSON AU FOUR, RÔTISSAGE ET CONVECTION (CERTAINS MODÈLES):

1. Mettre les grilles du four à la hateur voulue (voir page 34).
2. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four), **Convect Bake** (Cuisson au four avec convection).
   - Le mot «BAKE» clignote sur a'fficheur.
   - Le témoin de cuisson au four ☐ et les caractères 000 s'illuminent sur l'afficheur.

   - Quand cuisson au four avec convection est selectionnée, le îcone de ventilateur s'illuminent sur l'afficheur.
3. Appuyer sur le touche **Preset (0)** pour régler automatiquement le four sur 177° C (350° F) lors d'une cuisson au four traditionnel, et sur 163° C (325° F) pour une cuisson au four avec convection. Ou enter la température désirée à l'aide des touches chiffres.
   - On peut séletionner une température de cuisson de 38° à 288° C (100° à 550° F).
   - Il y a une période d'attente de quatre secondes avant la mise en marche du four.
     – Le îcone de cuisson au four (du haut et du bas barres) s'illuminent sur l'afficheur.
     – Le témoin rouge Preheat (Préchauffage) s'illumine.
     – L'afficheur présentera 38° C (100° F) ou la température réelle dans le four (valeur la plus élevé).
     – Quand cuisson au four avec convection, le îcone de ventilateur faire tourner.

   - La température affiché augmentera par intervalles de 5° jusqu'à ce que la température de maintain sélectionnée soit atteinte.
4. Prévoir une période de 8 à 15 minutes pour le préchauffage du four.
   - Un unique signal sonore signalera alors la fin de la période de préchauffage.
   - Le témoin Preheat (Préchauffage) s'éteint.

5. Lorsque le temps minimum de cuisson est écoulé, examiner le mets pour déterminer le degré de cuisson.
6. À la fin de la période de cuisson, appuyer sur la touche **Stop/Clear** (Annulation) pour commander l'arrêt du four et retirer le mets du four.
   - Pour faire réapparaître l'heure normale.

REMARQUE: Le four comporte une fonction d'arrêt automatique; si le four demeure allumé, il

REMARQUES:

- Pour vérifier la température à laquelle le four a été réglé pendant le pré-chauffage, appuyer sur la touche **Bake** (cuisson au four) ou **Convect Bake** (cuisson avec convection).
- Pour changer la température du four en cours de cuisson, appuyer sur la touche **Bake** (cuisson au four) ou **Convect Bake** (cuisson avec convection) qui convient, puis sur les touches chiffrées correspondant à la température voulue.
- S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur une touche de fonction et celui où l'on appuie sur une touche chiffrée, l'affichage retourne à l'affichage précédent.
- **Pour la cuisson à chaleur tournante, il est en général recommandé de régler le four sur une température inférieure de 4°C (25°F) à celle recommandée dans la recette, si celle-ci est prévue pour un four traditionnel, ou sur le mode d'emploi de la préparation culinaire utilisée. Le temps de cuisson est similaire ou légèrement inférieur à celui recommandé dans la recette.**
- **Dans le cas d'une cuisson de rôti au four à chaleur tournante, le temps de cuisson est en général plus court de 25 à 30%.** (Utiliser la même température de cuisson qu'au four traditionnel.)
- Pour plus de conseils sur la cuisson de pain, de gâteaux et au four à chaleur tournante, voir le tableau de cuisson de rôtis dans le livret « **La Cuisine Simplifée** ».
- Chaque four a ses propres caractéristiques, et il est possible que les températures et les temps de cuission soient légèrement différents de ceux de l'ancien four. Ceci est normal.
- Durant une cuisson au four prolongée, on peut percevoir un petit bruit d'explosion par intermittence (extinction du brûleur). Ceci est normal.
- Le ventilateur allumer cinq minute aprés le four allumer. Ceci est normal.

s'éteindra automatiquement après 12 heures. On peut ésactiver cette fonction si on le souhaite, voir page 32

Grilles du Four

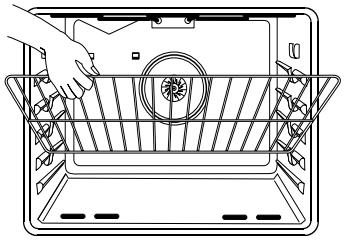
MISE EN GARDE:

Ne pas tenter de changer la position des grilles lorque la four est chaud.

Le four est doté de deux grilles (3 grilles avec convection). Ces grilles comportent un dispositif de calage.

EXTRACTION:

Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

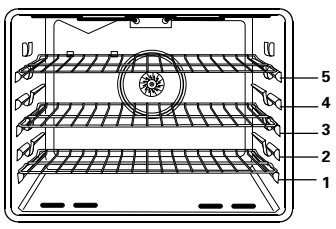


RÉINSTALLATION:

Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

Ne pas recouvrir la totalité d'une grille avec de la feuille d'aluminium, ni garnir le fond du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci modifierait les résultats de cuisson au four, et le fond du four pourrait subir des dommages.

Positions des Grilles



Four à convection à trois grilles. (Utiliser les positions 1,3 et 5)

P**OSITION N° 5: (la plus élevée)**

Pour cuisson brève au gril – pain grillé ou aliments très minces.

POSITION N° 4:

Pour gril et cuisson normale sur deux grilles.

POSITION N° 3:

Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits – gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés et pour cuire au gril.

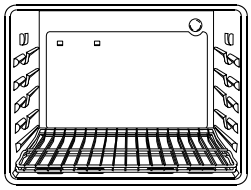
POSITION N° 2:

Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets et cuisson sur deux grilles.

POSITION N° 1:

Pour rôtissage de grosses pièces de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges et cuisson sur deux grilles.

POSITION POUR RÔTISSAGE:



Utiliser cette position pour la cuisson d'un gros rôti ou d'une dinde. Placer les deux grilles du four l'une sur l'autre, en appui sur les supports latéraux du fond du four.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:

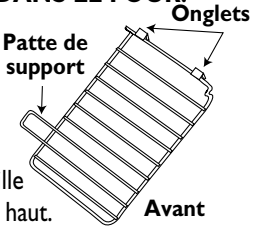
Deux grilles: Placer les grilles aux positions 2 et 4, ou 1 et 4. Décaler les aliments pour que l'air circule bien.

Trois grilles: (Fonctions à convection seulement – certains modèles). Utiliser les positions 1, 3 et 5 (voir l'illustration).

REMARQUE: Ne jamais placer l'ustensile en le fond du four directement.

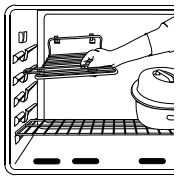
Demi-grille
(certains modèles)

INSTALLATION DANS LE FOUR:



1. Installer toujours la demi-grille lorsque le four est froid.
2. Saisir la demi-grille par le centre, en haut. Aligner la patte de support latérale entre les supports de grille des quatrième et cinquième niveaux. Insérer les deux onglets de l'arrière de la demi-grille dans les fentes de la paroi arrière du four – en haut/à gauche.
3. Pousser fermement sur la surface supérieure de la demi-grille pour faire entrer les onglets dans les fentes et pour placer la patte de support latérale sur le support de grille du quatrième niveau.
4. Vérifier que l'installation est correcte – placer la main sur la surface supérieure de la demi-grille et appuyer fermement.

DÉPOSE DE LA DEMI-GRILLE:



Lorsque le four est froid, saisir la demi-grille au centre/en haut et tirer vers le haut pour faire sortir les onglets des fentes de la paroi arrière du four.

REMARQUES:

- Ne pas utiliser un ustensile qui dépasserait du bord de la grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser un espace libre de 5 cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la grille et la paroi du four.
- Lors de l'ouverture de la porte du four, avant de mettre la main dans le four pour introduire ou enlever un plat, laisser la vapeur et l'air chaud s'échapper.
- Agir prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, pour éviter des brûleures.
- Enlever prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.
- Si l'accessoire HALFRACK n'est pas inclus avec la cuisinière, prendre contact avec le revendeur Jenn-Air ou composer le 1-800-688-2002.

Fond du Four

Protéger le fond du four, particulièrement contre les produits acides ou sucrés qui pourraient être renversés; ces produits font changer la couleur de l'émail. Utiliser un ustensile de taille appropriée pour éviter renversement ou débordement. **Ne pas placer d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur le fond du four.**

CUISSON AU FOUR, SUITE

CUISSON AU GRIL

Pour des résultats optimums, utiliser un plat conçu pour la cuisson au gril.

Pour plus de conseils sur la cuisson au gril, voir le livret « **La Cuisine Simplifiée** ».

RÉGLAGE POUR UNE CUISSON AU GRIL:

Mettre la grille du four à la hauteur voulue (voir le tableau).

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Cuisson au gril).
   - Le mot BROIL clignote s'illuminent sur l'afficheur.
   - Les caractères 000 et le icône ▢ s'illuminent sur l'afficheur.

2. Appuyer sur la touche **Preset (0)** pour sélectionner gril **HI** (max.). Appuyer refaire pour sélectionner gril **LO** (min).
   - Le four offre une fonction de cuisson au gril variable, ce qui signifie qu'il est possible de sélectionner une température de cuisson moins élevée. Pour cela, appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour la température désirée une fois que l'affichage indique 000.
3. Il y a une période d'attente de quatre secondes avant la programmation de gril.
   - Le témoin BROIL s'illumine sur le affichage.
   - Le mot de indicateur BROIL demureur sur le affichage.

TÉMOIN DE GRIL

4. Placer le mets dans le four. Laisser la porte entrouverte et cuire les aliments en suivant les indications du le Tableau de Cuisson au Gril.
5. Appuyer sur la touche **Stop/Clear** (annulation) et retirer le mets et léche frite du four. Pour faire réapparaître l'heure normale.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Type de viande	Position de la grille*	Degré de Cuisson	Temps de Cuisson Total (minutes)**
Bacon	4	Bien cuit	6-10 mn
Steaks - épaisseur 2,5 cm (1po)	4 4	Cuisson moyenne Bien cuit	15-20 mn 18-24 mn
Poulet - en morceaux	3	Bien cuit	(LO Broil) 30-45 mn (Gril min.)
Poisson -			
Filets	4	La chair se détache	8-12 mn
Darnes, épaisseur 2,5 (1 po)	4	La chair se détache	10-15 mn
Boeuf haché - steakettes, épaisseur 2 cm (3/4 po)	4	Bien cuit	15-18 mn
Jambon - pré-cuit tranche de 1,3 cm (1/2 po)	4	Tiède	8-12 mn
Cotelettes de porc - épaisseur 2,5 cm (1 po)	4	Bien cuit	22-26 mn

*Grille supérieure à la position n° 5

**Temps de cuisson approximatifs, variables selon les caractéristiques de chaque pièce de viande.

REMARQUES:

- S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur **Broil** (cuisson au gril) et celui où l'on appuie sur les touches chiffrées, le four n'est pas réglé et l'affichage retourne à l'affichage précédent.
- Le réglage «**HI**» est utilisé dans la plupart des cuissons au gril. Utiliser une température de cuisson «**LO**» pour les aliments qui doivent cuire plus longtemps et les aliments en tranches fines. La température moins élevée permet à la nourriture de cuire à point sans cependant trop brunir.
- Ne jamais recouvrir une grille de lèchefrite d'aluminium. ceci empêcherait la graisse de s'ecouler par en dessous.

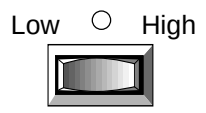
Tiroir de chauffage

(certains modèles)

Le tiroir de chauffage est utilisé pour conserver les nourritures chaudes à la température de portion et soulevar et le imperméabiliser le pain. Il peut également être utilisé en pains et pâtisseries de chauffage.

RÉGLAGE DES COMMANDES:

1. Si à l'aide de l'armoire, placez-l'ou nécessaire.
2. Poussez le commutateur vers la droite pour la configuration de HIGH et vers la guache pour la configuration LOW.



3. Permettez au tiroir de préchauffer pendant dix minutes.
4. Placez la mourriture dans le tiroir de chauffage.
5. Une fois terminé, poussez le commutateur dans la position centrale à s'éteignent.

REMARQUES:

- NE JAMAIS laissez la nourriture se reposer pour plus d'une heure avant ou après la cuisine.
- La nourriture doit être à la température de portion avant placé dans de tiroir.
- Des pains, des pâtisseries et les pâtés en croûte de fruit peuvent être chauffés de la température ambiante sur la configuration de HIGH.
- Utilisez seulement le cookware de coffre-fort de four.
- Enlevez la nourriture des sachets en plastique et la placez dans un cookware coffre-fort de four.
- Des plats et les plats de portion peuvent être chauffés tout en préchauffant le tiroir.
- Couvrez la nourriture de papier d'aluminum de couvercle ou, enveloppe non en plastique. (Des nourritures frites n'ont pas besoin d'être couvertes.)

Tableau de chauffage

PROPOSED RÉGLAGES			
Réglage	**Genre de Nourriture**		
High	Bacon	Beouf - Rare	Cuisinere cerealé
	Cocotte	Diner Assiette	Oeufs
	Enchiladas	Bâton de Poisson	Nourriture au plat
	Sous de créme	Jambon	Hamburger
	Hors d'oeuvres	Agneau	Crêpe
	Pizza	Porc	Gaufre - Doux
	Légume	Pomme de terre en robe	
	Volaille	Pomme de terre en purée	
Low	Scone Pain	Tourte	Pain - preuve
	Chaud - Assiette	Café croquette	

Cuisson au four contrôlée par l'horloge

REMARQUES:

- L'utilisation de la fonction de mise en marche du four différée est déconseillée pour les aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille, les fruits de mer.
- La cuisson contrôlée par l'horloge est déconseillée pour les articles qui exigent le préchauffage du four, tels que gâteaux, biscuits et pain.
- **Pour que ces fonctions produisent des résultats corrects, il faut que l'horloge fonctionne et soit réglée pour l'heure correcte.**

La fonction de commande par l'horloge permet de commander la mise en marche du four et son arrêt à une heure prédéterminée. On peut utiliser ceci pour une opération de cuisson ou d'autonettoyage du four. Voir le page 41 pour les instruction de mise en marche differée une cycle du autonettoyage.

MISE EN MARCHE IMMÉDIATE :

Le four se met en marche immédiatemente, et s'arrêtera automatiquement à l'heure prédéterminée.

MISE EN MARCHE DIFFERÉE :

Le déclenchement de l'opération de cuisson au four ou d'autonettoyage est differée; l'operation prendra fin immédiatement à l'heure prédéterminée.

Le temps de cuisson maximum sélectionnable est 11 heures 59 minutes (11:59).

S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où lon appuie sur ne touche de commande et les touches chiffrées , le four n'est pas réglé dt l'affichage retourne à l'affichage précédent.

CUISSON AU FOUR, SUITE

MISE EN MARCHE ET ARRÊT AUTOMATIQUES :

1. Appuyer sur **Bake** ou **Convect Bake**.
   - Le témoin BAKE clignote sur a'fficheur et les caractères 000 et le icône s'illuminent sur l'afficheur.
   - Quand cuisson au four avec convection, le icône ventilateur s'illuminent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur **Preset (0)** (réglage automatique) régler automatiquement le four sur 177° C (350° F) lors d'une cuisson au four traditionnel et sur 163° C (325° F) pour une cuisson au four à chaleur tournante. Ou, sur la ou les touches chiffrées correspondant à la température désirée.
3. Appuyer sur **Cook Time** (temps de cuisson).
   - L'indication COOK TIME clignote à l'affichage, qui indique également « 0HR:00 ».
4. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant au temps de cuisson désiré en heures et en minutes. **Exemple :** Si le temps de cuisson sélectionné pour la cuisson au four à chaleur tournante est de 2 heures 30 minutes, l'affichage indique:

5. Le système déclenchera automatiquement l'arrêt du four. Quatre signaux sonores seront alors émis, et le message END apparaîtra sur l'afficheur.
6. Appuyer sur la touche **Stop/Clear**. Retirir le mets du four. Un signal sonore sera émis à intervalles de 30 secondes durant les 5 minutes suivantes si le programme n'est pas annulée.

   REMARQUE: Pour modifier les signaux sonores de fin de cuisson, voir la page 32.

POUR DIFFÉRER LE DÉCLENCHEMENT DE LA CUISSON :

1-4. Suivre les indications 1 à 4 précédentes.

5. Appuyer sur la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt). Le mot STOP TIME clignote.

   L'affichage indique l'heure d'arrêt calculée en fonction du temps de cuisson programmé et de l'heure présente.
6. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à l'heure à laquelle le four doit s'arrêter. L'heure d'arrêt doit être programmée pour plus tard dans la journée. **Exemple :** Si, à 10 heures, le four est réglé pour une cuisson au four à 177° C (350° F) et un temps de cuisson de 2 heures 30 minutes, l'heure de fin de cuisson calculée par le four sera de 12 heures 30.
   - Si l'heure de fin de cuisson désirée est 1 heure, appuyer sur les touches chiffrées 1, 0 et 0. Quatre secondes plus tard, l'affichage indique brièvement une heure de mise en marche de 1:00 ainsi que les indications STOPTIME (heure de arrêt) et DELAY (différée).

7. À la fin de la durée différée, l'indication DELAY (différé) s'éteint et le four commence à chauffer. Le système déclenchera automatiquement l'arrêt du four. Quatre signaux sonores seront alors émis, et le message END apparaîtra sur l'afficheur.
8. Appuyer sur la touche **Stop/Clear**. Retirir le mets du four. Un signal sonore sera émis à intervalles de 30 secondes durant les 5 minutes suivantes si le programme n'est pas annulée.

REMARQUES:

- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure de déclenchement de la cuisson. L'appareil déterminera automatiquement l'heure de déclenchement de la cuisson, selon le temps de cuisson sélectionné.
- Pour modifier les signaux sonores de fin de cuisson, voir la page 32.

DRYING (DESSICCATION)

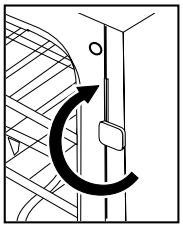
(CERTAINS MODÈLES)

Pour de meilleurs résultats, utiliser une grille de dessiccation. Elle permet à l'air de circuler uniformément autour de la nourriture.

Le ventilateur de la fonction de convection fonctionne pendant le dessiccation.

RÉGLAGE DES COMMANDES:

1. Appuyer sur la touche **Drying**.
   - Les caractères 000, le témoin de cuisson au four et le îcone de ventilateur s'illuminent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur **Preset (0)** pour programmer une température de 140° F (60 °C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température de dessiccation souhaitée.
   - Le four peut être réglé à une température de 38° C à 93° C (100° F à 200° F).
   - Si la température est placée pour de dessous 38° C (100° F) ou au-dessous de 93° C (200° F), la commande emit deux bips et se transférera sur 38° C (100° F) ou 93° C (200° F) respectivement.
3. La porte du four doit être légèrement ouverte pour permettre à l'humidité de s'échapper du four lors du processus de dessiccation.
   - Ouvrir légèrement la porte du four.
   - Pivoter vers le haut l'entretoise métallique au coin supérieur droit du cadre du four pour tenir la porte en place.



   - En tenant l'entretoise en haut, fermer doucement la porte jusqu'à ce qu'elle s'appuie contre l'entretoise. **Suivre le guide de dessiccation à la page 39 pour connaître les temps nécessaires.** Refroidir les nourritures à la température ambiante avant de vérifier si elles sont bien sèches.
   - Lorsque la porte est ouverte, l'entretoise pivote vers le bas et s'appuie au même niveau que le panneau latéral de la cuisinière. Remettre l'entretoise si l'on désire continuer le processus de dessiccation.
4. Lorsque la dessiccation est terminée, arrêter le four en appuyant sur **Stop/Clear**.

REMARQUES:

DESSICCATION

- Pour acheter une grille de dessiccation, prendre contact avec votre marchand Jenn-Air pour obtenir l'accessoire «DRYINGRACK» ou composer le 1-800-688-2002.
- La majorité des fruits et légumes sèchent bien et conservent leur couleur une fois séchés à 140° F (60° C). Pour obtenir des résultats optimums, dessécher les herbes aromatiques à 100° F (38° C). Cependant, à cette température inférieure, prévoir des temps de séchage pouvant aller jusqu'à 8 heures.
- La durée de dessiccation varie selon les critères suivants: Contenu en eau et sucre de l'aliment, taille des morceaux, quantité d'aliments à déshydrater, humidité dans l'air.
- Vérifier les aliments au temps de séchage minimum. Les sécher plus longtemps au besoin.
- Il est possible d'utiliser plus d'une grille à la fois. Cependant, un temps supplémentaire est nécessaire.
- Les fruits qui brunissent une fois exposés à l'air doivent être traités avec un antioxydant. Essayer l'une des méthodes suivantes:
  1. Tremper le fruit dans un mélange composé de 2 parties de jus de citron en bouteille pour une partie d'eau fraîche.
  2. Tremper le fruit dans une solution d'acide ascorbique ou d'antioxydant commercial à raison d'1 cuillère à thé pour 1 litre (1 pinte) d'eau froide.
- Les aliments peuvent s'égoutter lors du processus de dessiccation. Après la dessiccation d'aliments à contenu élevé en sucre ou acide, la sole du four doit être nettoyée à l'eau et au savon. Le fini porcelanisé peut se décolorer si les projections de sucre ou d'acide ne sont pas essuyées avant que le four ne soit chauffé à chaleur élevée ou avant un cycle d'autonettoyage.
- Consulter d'autres sources (comme la bibliothèque de la région) pour obtenir des informations supplémentaires.

Guide de Dessiccation

Fruits	Meilleures variéti´s pour la dessiccation	Préparation	Durée approximative à 140°F (60° C) **	Résultats de dessiccation
Pommes*	Variétés fermes: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Laver, peler au besoin, évider et couper en tranches de 3 mm (1/8 po).	4 à 8 heures	Souples à croustillantes. Les pommes desséchées se conservent mieux lorsqu'elles sont légèrement croustillantes
Abricots*	Blenheim/Royal les plus courantes. Tilton aussi est une bonne variété	Laver, couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures	Souples et flexibles
Bananes*	Variétés fermes	Peler et couper en tranches de 6 mm (1/4 po).	17 à 24 heures.	Souples à croustillantes
Cerises*	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van ou Bing.	Laver et retirer les queues. Couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures.	Souples et caoutchouteuses
Nectarines et Pêches*	Variétés à Freestone (noyau non adhérent)	Couper en deux et retirer les noyaux. Épluchage facultatif, mais fruits séchés de meilleur aspect.	24 à 36 heures	Souples et caoutchouteuses
Poires*	Bartlett	Peler, couper en deux et évider.	24 à 36 heures	Souple et flexibles
Ananas	Frais ou en boîte	Laver, peler et retirer les points épineux. Trancher dans le sens de la longueur et etirer le petit noyau central. Couper diagonalement en tranches de 13 mm (1/2 po).	En boîte: 14 à 18 heures Frais: 12 à 16 heures	Souple et flexibles
Écorces d'orange de citron	Choisir des fruits à écorce rugueuse. Ne pas sécher l'écorce du fruit s'il est marqué «colorant ajouté»	Bien laver. Enlever l'écorce externe sur 1,5 mm (1/16 po) à 3 mm (1/8 po). Ne pas utiliser la partie blanche amère sous l'écorce.	1 à 2 heures	Dures à cassantes
Légumes				
Tomates	Plum, Roma	Couper en deux, retirer les graines. Placer les tomates peau vers le haut sur la grille. Percer des trous à la fourchette dans la peau.	12 à 18 heures	Dures à croustillantes
Carottes	Type demi-long Danvers Imperator, Red Cored Chantenay	Ne pas utiliser les carottes si elles sont fibreuses ou creuses. Laver, enlever les feuilles et peler au besoin. Trancher transversalement ou diagonalement en tranches de 6 mm (1/4 po). Blanchir à la vapeur 3 minutes.	4 à 8 heures	Dures à cassantes
Piments Forts	Ancho, Anaheim	Laver, couper en deux et enlever les graines. Percer la peau plusieurs fois fourchette.	4 à 6 heures	Les gousses doivent apparaître ridées, rouge foncé et à la croustillantes.
Herbes Aromatiques				
Persil Menthe, Coriandre, Sauge, Origan		Rincer à l'eau froide. Laisser les queues jusqu'à ce que les feuilles soient sèches, puis les jeter.	1 à 3 heures	Cassantes, en miettes
Basilic		Couper les feuilles à 8 cm (3 po) ou 10 cm (4 po) du haut de la plante, juste lorsque les bourgeons apparaissent. Rincer les feuilles à l'eau froide.	2 à 5 heures	Cassantes, en miettes

*** Fruits nécessitant un antioxydant pour empêcher la décoloration et la perte de nutriments. Se reporter aux remarques de la page 38 pour connaître les méthodes particulières.**

**** L'arrêt à 12 heures ne se produit pas lors des fonctions de dessiccation.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FOUR AUTONETTOYANT

MISES EN GARDE:

- Il est normal que les pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Éviter de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Pour éviter que la porte du four subisse des dommages, ne pas tenter d'ouvrir lorsque le mot LOCK (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- **Ne pas utiliser de nettoyeur pour four du commerce sur le fini du four autonettoyant** ou sur tout autre composant du four car cela abîmerait le fini ou ce composant du four.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Il est normal qu'il se produise flammèches et de fumée pendant l'autonettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement que d'attendre que la saleté se soit accumulée dans le four.

Bien aérer la cuisine pendant le cycle d'autonettoyage afin d'aider à éliminer les odeurs qui sont normalement produites par l'autonettoyage.

La durée de nettoyage peut varier selon la saleté. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour régler la durée entre 2 et 4 heures. «2:00» heures de nettoyage pour une saleté légère, jusqu'à «4:00» heures pour une saleté importante.

AVANT L'AUTONETTOYAGE

Arrêtez la lampe du four avant le nettoyage, comme la lampe peutgriller pendant le cycle propre.

Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. ***Les grilles vont se décolorer et risquent de ne plus glisser aussi bien après le cycle d'autonettoyage.***

Nettoyer l'encadrement du four et l'encadrement de la porte (la partie sur le pourtour du joint de la porte) à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Ces surfaces ne sont pas soumises aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster sous l'effet de la chaleur.

Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer le fond du four pour éliminer les liquides qui ont débordé en cours de cuisson et empêcher la formation excessive de fumée ou la formation de flammèches ou de flammes pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. L'émail vitrifié résiste aux acides mais il n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. ***Le fini en émail vitrifié peut se décolorer si les liquides acides qui ont débordé ne sont pas essuyés avant un autonettoyage.***

PENDANT L'AUTONETTOYAGE

La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant que l'indication LOCK est à l'affichage.

Les premières fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra à l'usage. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production excessive de fumée et d'odeur.

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruitsde métal en expansion ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

APRÈS L'AUTONETTOYAGE

Environ une heure après la fin du cycle, le verrouillage se désenclenche et l'indication LOCK (verrouillage) s'éteint à l'affichage. À ce point, la porte peut être déverrouillée et ouverte.

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Celle-ci sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leur support, les enduire ainsi que les supports d'une fine couche d'huile végétale.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des salissures acides ou sucrées n'ont pas été essuyés avant le cycle d'autonettoyage. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

Les lignes fines peuvent apparaître dans la porcelaine résultant du chauffage et du refroidissement de la finition. C'est normal et n'affectera pas l'execution.

RÉGLAGE DES COMMANDES POUR L'AUTONETTOYAGE DU FOUR :

1. Porté étroite du foir.
2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage).
   - Let mot CLEAN (nettoyage) clignote à l'affichage, qui indique également "--:--".
   - Si la porte n'est pas fermée ou verrouillée, l'afficheur présente le message «door» et sonores seraut èmis jusqu'á le porté du foir étroite et la touche **Clean** est appuyer refaire.
3. Appuyer sur **Preset (0)** (réglage automatique). L'affichage indique 3 heures, c'est-à-dire la longueur de cycle nécessaire pour un four moyennement sale. Ou, appuyer sur les touches chiffrées correspondant pour le désirée temps de nettoyage au milieu deux et quatre heures.
4. Au bout de quatre secondes, la porte du four se verrouille automatiquement.
   - L'afficheur presénte le mot LOCK (verouillage).
   - Les CLEAN symbolé s'illuminent sur l'afficheur.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

5. Une fois le nettoyage terminé, les indicator CLEAN (nettoyage) s'éteignent. L'indication LOCK (verrouillage) restent allumés jusqu'à ce que le four ait refroidi (approx. 1 heure).

LE VERROUILLAGE EST TOUJOURS ENGAGÉ. LA PORTE NE PEUT PAS ÊTRE OUVERTE JUSQU'À CE QUELA "LOCK" NE SOIT PLUS AFFICHÉE.

Si le témoin Lock (Verrouillage) N'est PAS illuminé, déverrouiller et ouvrir la porte du four.

POUR ANNULER UNE OPÉRATION D'AUTONETTOYAGE:

- Appuyer sur la touche **Stop/Clear** (Annulation).
- Si le témoin LOCK (Verrouillage) N'est PAS illuminé, déverrouiller et ouvrir la porte du four. Si le témoin LOCK (Verrouillage) est illuminé, laisser le four refroidir pendant environ une heure avant de déverrouiller et ouvrir la porte du four.

  REMARQUE: Selon la durée où le four avait nettoyé, il peut predre à une heure pour que le four refroidisse. Quand le four est frais, la porte automatiquement se déverrouillera et peut être ouverte.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE DU CYCLE D'AUTONETTOYAGE

1-3. Suivre les indications 1 à 3 précédentes.

4. Appuyer sur **Stop Time** (heure d'arrêt).

- Les indications STOP TIME clignotent à l'affichage, qui indique également l'heure d'arrêt calculée par le four.

5. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à l'heure à laquelle le four doit s'arrêter. L'heure d'arrêt doit être programmée pour plus tard dans la journée.

Exemple : Si, à 9 heures, le four est réglé pour un autonettoyage de 3 heures, l'heure d'arrêt calculée par le four sera de 12 heures. L'affichage indique alors :

- Si l'heure d'arrêt du four doit être 1 heure, appuyer sur les touches chiffrées 1, 0 et 0. Quatre secondes plus tard, l'affichage indique 1:00 ainsi que l'indication DELAY (différé).

6. Lorsque le cycle d'autonettoyage commence, l'indication CLEAN s'allume et l'indication DELAY s'éteint.

7. Lorsque la durée de nettoyage s'est écoulée, le mot CLEAN (NETTOYAGE) s'éteint. Le mot LOCK (VERROUILLAGE) reste allumé jusqu'à ce que le four se soit refroidi. Lorsque le four est froid, le mot LOCK (VERROUILLAGE) s'éteint et la porte se déverrouille automatiquement.

MÉTHODES DE NETTOYAGE

MISES EN GARDE:

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

LÉCHEFRITE ET SA GRILLE

Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium car cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.

- Placer un linge savonneux sur la lèchefrite et la grille et laisser tremper pour ramollir la saleté.
- Laver à l'eau savonneuse chaude. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour enlever la saleté rebelle.
- La lèchefrite et la grille peuvent se laver au lave-vaisselle.

CHAPEAUX DE BRÛLEUR ET BRÛLEUR À GAZ

RETIREZ LES CHAPEAUX DE BRÛLEUR (CERTAINS MODÈLES)

- Laisser le brûleur refroidir. Retirez les chapeaux de brûleur et laver à l'eau savonneuse et avec un tampon récureur en plastique ou dans le lave-vaisselle. Pour les taches rebelles, nettoyer avec un tampon non abrasif, rempli de savon ou avec une éponge et Cooktop Cleaning Creme* (pièce n° 20000001)**.
- Pour brûlé sur le sol sur, placez le chapeau de brûleur les journaux et le jet avec le décapant comercial du foir. Suivez les directions du constructeur.

SCELLÉS DE BRÛLEUR À GAZ

- Nettoyer fréquemment. Laisser le brûleur refroidir. Nettoyer avec du savon et un tampon à récurer de plastique. Pour des souilures tenaces, utiliser un produit de nettoyage non abrasif avec un chiffon. Éviter de laisser le produit de nettoyage s'introduire dans les orifices de sortie du gaz; ceci pourrait affectaer la combustion de gaz. Si le produit de nettoyage pénètre dans le orifices, nettoyer avec un pinceau souple ou une broche droite, particulièrement l'orifice situé au-dessous de l'allumeur. Veller à ne pas déformer ou agrandir les trous.
- Veiller à ne pas laisser de l'eau s'introduire dans les orifices du brûleur.
- Procéder prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Le brûleur ne s'allumera pas si l'allumeur est mouillé ou endommagé.

GRILLES DES BRÛLEURS - PORCELAINE SUR LE FER DE FONTE

- Laver les grilles dans le lave-vaisselle ou avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec un tampon en plastique non abrasif, savonneux, ou avec une éponge et une crème commerciale pour Cooktop Cleaning Creme* (produit n° 20000001)**. Si le sol reste, réappliquez la Cooktop Cleaning Creme, la couvrez de serviette de papier humide et l'imbibez pendant 30 minutes. Frottez encore, rinçage et séchez.

- Pour les résidus alimentaires carbonisés, enlever les grilles pour les placer sur du papier-journal, et pulvériser prudemment un produit commercial de nettoyage de four (ne pas projeter le produit sur la surface environnante). Placer les grilles dans un sachet de plastique pendant plusieurs heures ou pendant une nuit. Porter des gants de caoutchouc et retirer les grilles du sachet. Laver/rincer/faire sécher et réinstaller les grilles sur la table de cuisson.

Zone de la console de commande/horloge

- Pour utiliser la fonction «Control Lock» (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage, voir page 31.
- Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher.
- On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***

Boutons de commande

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT (OFF), et retirer chaque bouton (tirer).
- Laver/rincer/faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- Faire fonctionner brièvement chaque brûleur pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

Surface de cuisson et tableau de commande en émail vitrifié

L'émail vitrifié est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés.

- Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher.
- Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage.
- Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage de four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.

Cuvettes de propreté - Émail

Un échauffement excessif provoque le faïençage et le changement de couleur de l'émail; ceci est normal et n'affecte pas la performance de cuisson.

- Une fois les cuvettes refroidies, les laver après chaque utilisation, les rincer et les sécher pour éviter qu'elles ne se tachent ou ne se décolorent. Elles peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer les saletés épaisses, tremper les cuvettes dans de l'eau savonneuse chaude, puis utiliser un produit de nettoyage moyennement abrasif comme Soft Scrub*.
- Si la saleté est incrustée, retirer les cuvettes de propreté de la cuisinière, les placer sur des journaux et pulvériser avec précaution du produit de nettoyage commercial pour four. (Ne pas pulvériser sur les surfaces environnantes.) Placer les cuvettes de propreté dans un sac en plastique et laisser le produit s'imprégner plusieurs heures. Porter des gants en caoutchouc, retirer les cuvettes de propreté du sac, les laver, les rincer et les sécher.

Surfaces peintes - Panneaux latéreaux, tiroir de remisage, tiroir de chauffage & poignés de porte (certains modèles)

- Après le refroidissement, laver avec de l'eau savonneuse/rincer et faire sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; la surface pourrait subir des dommages, et la formation de vapeur pourrait provoquer des brûlures.
- Pour des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme Bon Ami* ou une pâte de bicarbonate de sodium. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif caustique ou agressif comme un produit de nettoyage de four ou un tampon de laine d'acier; ces produits feraient subir des dommages permanents à la surface (rayures).

REMARQUE: *Utiliser un essuie-tout ou un linge sec pour enlever les résidus de renversement de produits acides ou sucrés. Si ces résidus ne sont pas enlevés immédiatement, la surface peut subir un changement de couleur ou une autre dégradation. Ceci est particulièrement important pour une surface blanche.*

Hublot et porte du four en verre

- Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher.
- Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.

Finition métallique - Pièces de garniture

- Laver avec eau et savon, un produit de nettoyage du verre, ou un produit liquide à pulvériser.
- Pour éviter de former des rayures ou de dégrader la finition, ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou peu abrasif, ou un produit de nettoyage agressif ou caustique comme un composé de nettoyage de four.

Intérieur du four

- Exécuter les instructions présentées à las pages 40-41 pour l'autonettoyage du four.

Grilles du four

- Nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher.
- Si après un certain temps les grilles ne glissent pas bien, essuyer le bord et le support avec un peu d'huile végétale pour redonner la facilité de mouvement, puis essuyer l'huile en excès. De même, mettre une goutte d'huile végétale sur les guides de grille.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN, SUITE

REMARQUE: *Retirer les grilles du four lors d'un cycle d'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four, elles risquent d'être endommagées et de se décolorer.*

ARTICLES Á FINITION EN PLASTIQUE - GARNITURE DU DOSSERET ET EMBOUTS

- Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher.
- Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux.

REMARQUE: *Ne jamais utiliser sur les finitions en plastique un produit de nettoyage en poudre ou liquide, abrasif ou caustique, ou un produit de nettoyage de four; ces produits détérioreraient la finition.*

REMARQUE: *Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, enlever immédiatement avec un essuie-tout de papier sec tout produit renversé contenant de la graisse ou des composants acides (tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade).*

ACIER INOXYDABLE
(CERTAINS MODÈLES)

- ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.***
- ***ESSUYER TOUJOURS DANS LE SENS DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.***
- **Nettoyage journalier/saleté légère –** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable verre – avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray* (pièce n° 20000008)**.
- **Saleté modérée/épaisse –** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* – à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray*.
- **Décoloration –** À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray*.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

ENTRETIEN

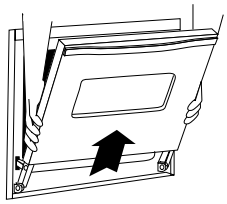
PORTE DU FOUR

ATTENTION:

- **NE JAMAIS** grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- **NE JAMAIS** tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- **NE JAMAIS** placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

DÉPOSE DE LA PORTE:

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte jusqu'à la première position d'arrêt (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.



RÉINSTALLATION:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

REMARQUE: On peut percevoir une certaine «élasticité» lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

HUBLOT DU FOUR

POUR PROTÉGER LE HUBLOT DE LA PORTE DU FOUR:

1. Ne pas utiliser de produits abrasifs come tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le hublot de verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles soient en place dans le four.

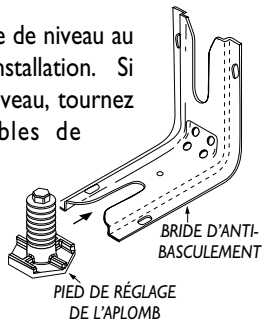
Toute dégradation du hublot de verre – rayure, choc, tension, etc. – peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Pieds de Réglage de l'aplomb

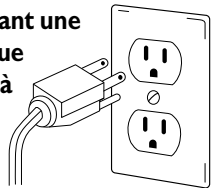
ATTENTION:

- Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Mettez la cuisinière de niveau au moment de son installation. Si elle n'est pas de niveau, tournez les pattes réglables de plastique, situées dans chaque coin, jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.



Raccordement Électrique



Les appareils nécessitant une alimentation électrique comportent une fiche à trois broches mise à la terre qui doit être branchée directement dans une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

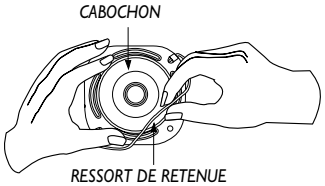
La fiche à trois broches mise à la terre fournit une protection contre les décharges électriques. **NE PAS COUPER NI ENLEVER LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION.**

Si la prise ne comporte que deux cavités, n'est pas mise à la terre ou n'est pas appropriée, **le propriétaire de l'appareil a la responsabilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

Lampe du Four

ATTENTION:

- Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.
- Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.
- Ne pas toucher l'ampoule avant qu'elle se soit refroidie.
- Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.



REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR:

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. **REMARQUE:** Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

Déplacement de la Cuisinière

Les raccords des appareils à gaz, utilisés pour raccorder cet appareil à l'alimentation de gaz, ne sont pas prévus pour un mouvement continu. Une fois l'appareil installé, il **NE FAUT PAS** le déplacer de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé ou déplacé pour être réparé, suivre la technique décrite dans les instructions d'installation. Pour le service à la clientèle de Maytag de contact de l'information à 1-800-688-1100.

Pour empêcher la cuisinière de basculer accidentellement, il faut la fixer au sol en coulissant le pied arrière de réglage de l'aplomb dans le support antibasculement.

Tiroir de remisage (certains modèles)

ATTENTION:

- On NE DOIT PAS y remiser des articles en plastique ou papier, ou des produits alimentaires ou matériaux inflammables.

Retirer le tiroir pour nettoyager sous la cuisiniére.

DÉPOSE:

1. Vider le tiroir.
2. Tirer le tiroir jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever l'avant et tirer jusqu'à la position de la seconde butée.
4. Saisir les côtés etsoulever pour pouvoir retirer le tiroir.

RÉINSTALLATION:

1. Positionner les extrémités des glissières du tiroir sur les rails.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la premiére butée.
3. Soulever et continuer à pousser le troir jusqu'à la position de fermeture.

ENTRETIEN, SUITE

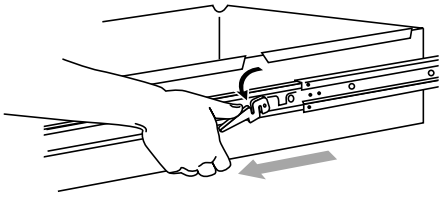
TIROIR DE CHAUFFAGE (CERTAINS MODÈLES)

ATTENTION:

- Ne pas ranger de matières inflammables ou produits en plastique ou papier dans le tiroir chauffe-plat. La température de ce tiroir peut devenir trop élévée pour les articles mentionnés lorsque le four au-dessus est en cours d'utilisation ou que le tiroir est préchauffé.
- Pour éviter le contact avec l'élément de chauffe de chauffage de tiroir, tirez le tiroir toute la sortie pour ajouter ou enlever la nourriture.
- N'employez jamais les décapants de four pour nettoyer le tiroir de chauffage.

POUR RETIRER LE TIROIR DE CHAUFFAGE:

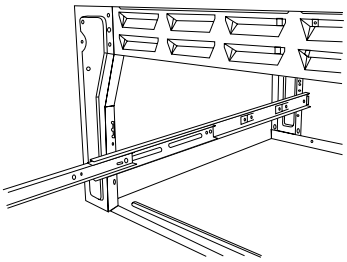
1. Le tiroir vide et retirent dans sa position grand ouverte.
2. Localisez le levier noir de triangle de chaque côté du troir.
3. Appuyez le levier vers le bas du bon côté et soulevez vers le haut du côté gauche en même temps. Tirez alors le tiroir hors d'un autre pouce.



4. Tirez soigneusement le tiroir la sortie se tenant en fonction aux côtés, pas l'avant de tiroir.

POUR SUBSTITUER LE TIROIR DE CHAUFFAGE:

1. Tirez les glissements de roulement à l'avant du glissement de châssis.
2. Alignez le glissemen de chaque côté du tiroir avec les fentes de glissement sur l'intervalle.
3. Poussez le tiroir dans l'intervalle jusqu'aux leviers "déclic." Tirez le tiroir ouvert encore pour poser les glissements de roulement ne se sentent pas assiss, retirez le tiroir et répétez les étapes 1 à 3. Ceci réduira au minimum des dommages possibles aux glissements



Avant de Contacter un Réparateur

Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord ce qui suit:

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

Un brûleur de surface ne s'allume pas.

- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Déterminer s'il y a une obstruction des orifices du brûleur ou de l'orifice situé directement sous l'allumeur. Voir page 28.
- Vérifier que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramener le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT).

Séparation entre les flammes et le brûleur.

- Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.

Flammes non uniformes.

- Orifices du brûleur obstrués.

Rèsultats de cuisson au four différents de attentes ou de ceux produits par le four antérieur.

- S'assurer que le four est préchauffé si la recette ou le mode d'emploi recommandent le préchauffage.
- Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement à la pg. 33.
- S'assurer que la cuisinière est d'aplomb.
- Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir à la page 32 les instructions d'ajustement de la température du four. *REMARQUE:* Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.
- Utiliser un ustensile correct. Un ustensile de teinte sombre produit un brunissage plus intense; un ustensile de teinte claire produit un brunissage moins intense. Pour d'autre information au sujet des ustensiles de cuisson au four, consulter la brochure « **La Cuisine Simplifiée** ».
- Déterminer la position du plat dans le four. Lors d'une cuisson sur deux grilles, décaler les plats sur les grilles. Laisser un espace libre de 2,5 cm à 5 cm (1 à 2 pouces) entre chaque plat et les parois du four.
- De la feuille d'aluminium a peut-être été utilisée dans le four. Ne jamais recouvrir une grille complètement avec de la feuille d'aluminium. Placer un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille au-dessous de l'ustensile pour récupérer

Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.

- Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du gril.
- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.
- Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.

Impossibilité d'autonettoyage du four.

- Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir pg. 41.
- Vérifier que la porte est fermée.

Le four ne s'est pas correctement nettoyé.

- Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

La porte du four ne se déverrouille pas aprés l'autonettoyage.

- L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK (VERROUILLAGE) sur l'afficheur.

Accumulation d'humidité sur le hublot ou vapeur sortant de l'évent.

- Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.

- Ceci est normal pour une cuisinière neuve; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement.
- Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur.
- Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur le fond du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.

«F» plus un numéro apparaît sur l'afficheur.

- Il s'agit d'un code d'anomalie. Si un code d'anomalie apparaît sur l'afficheur (avec émission d'un signal sonore), appuyer sur la touche **Stop/Clear**. Si ceci ne met pas fin à l'affichage du code d'anomalie et à l'émission du signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant. Rebrancher après quelques minutes. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un réparateur agréé.
- Si le four est très sale, la formation de flammes durant une opération d'autonettoyage peut déclencher l'apparition d'un code d'anomalie. Appuyer sur la touche **Stop/Clear** et laisser le four refroidir complètment, éliminez excessif de sol, puis exécuter de nouveau le programme d'autonettoyage. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un réparateur agréé.

Garantie de la cuisinière Jenn-Air

Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/ remplacée gratuitement.

Garantie limitée - pièces seulement

Deuxième année - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

De la troisième à la cinquième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Commandes électroniques**

De la troisième à la dixième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Brûleurs à gaz scellés**

Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

Ne sont pas couverts par cette garantie:

1. Les dommages ou dérangements dus à:

a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.

b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.

c. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.

d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.

e. Réglage incorrect d'une commande.

2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.

3. Ampoules.

4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.

5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:

a. Correction d'erreurs de mise en service.

b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.

c. Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.

6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un réparateur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client Jenn-Air au 1-800-688-1100, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-1100**.

  REMARQUE: Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:

  a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;

  b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;

  c. Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;

  d. Description claire du problème observé;

  e. Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Jenn-Air.

Estufa Gas Jenn-Air T2

Guía del usuario

Tabla de Materias

Instrucciones Importantes sobre Seguridad 49-51
Cocinando en la Estufa 52-53
Cocinando en el Horno 54-63
Cuidado y Limpieza 64-67
Mantenimiento 67-69
Antes de Solicitar Servicio 70
Garantía 71

JENN-AIR

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

— — — — — — — — —

Número de Serie

— — — — — — — — —

Fecha de Compra

_____

Si tiene alguna pregunta, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance
1-800-688-1100
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

Para información sobre servicio, ver página 70.

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reparar ninguna pieza de su estufa, a menos que sea especí ficamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

ADVERTENCIA: ***Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.***

- **No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.**
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - **No trate de encender ningún artefacto.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.**
- **La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.**

Instrucciones Generales

ADVERTENCIA:

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**

- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**

- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, se debe tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes. No deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artículos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la estufa. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tales como artículos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Seguridad para los Niños

NUNCA dejea los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñara los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

ATENCION: NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

Generalidades

NUNCA use el electrodoméstico como un calefactor para calentar o entibiar una habitación a fin de evitar un riesgo potencial para el usuario y dañar el electrodoméstico. Además, no use la cubierta o el horno como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya el flujo del aire de ventilación y combustión bloqueando el respiradero del horno o las tomas de aire. Si se restringe el flujo de aire al quemador se evita el rendimiento correcto y se aumenta la emisión de monóxido de carbono a niveles peligrosos.

Evite tocar el área del respiradero del horno cuando el horno esté encendido y durante varios minutos después de que el horno haya sido apagado. Algunas piezas del respiradero y del área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de que el horno haya sido apagado, no toque el respiradero ni las áreas circundantes hasta que ellas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.

Otras superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta de la estufa, las áreas dirigidas hacia la cubierta de la estufa, el respiradero del horno, las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno y las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

ADVERTENCIA: NUNCA use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si se quiebra el foco, desconecte la corriente eléctrica hacia la estufa antes de sacar el foco para evitar choque eléctrico.

Seguridad Para Cocinar

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañ ar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

NUNCA deje sin supervisión la cubierta de la estufa cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando esté usando una freidora. Los derrames pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado en la freidora antes de intentar mover o manipularla.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana extractora con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

NUNCA use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento, usando tomaollas secos y resistentes. Siempre evite alcanzar dentro del horno para agregar o retirar alimentos. Si una parrilla debe ser sacada cuando está todavía caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno después de haber terminado de cocinar.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

ADVERTENCIA SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase de plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se comba o se daña de alguna otra manera durante la

cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Utensilios Apropiados

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos no deben extenderse sobre el quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la estufa, no hacia la habitación donde puede ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio/cerámico, de cerámica o glaseados son convenientes para uso en la cubierta de la estufa o en el horno sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores, rejillas para la cubierta de la estufa ni agregue sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la estufa.

Seguridad de la Limpieza

Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas de la estufa antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la estufa con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

Horno Autolimpiante

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un sellado hermético. No restriegue, dañe, ni mueva el empaque de la puerta. No use limpiadores de horno de ninguna clase en el horno ni alrededor de cualquier parte del horno autolimpiante.

Antes de la autolimpieza del horno, saque la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie los derrames excesivos para evitar que se produzca demasiado humo, llamaradas o llamas.

ATENCION: No deje alimento ni utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, se debe evitar tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos por este medio que, cuando el ciclo de limpieza automática está funcionando, puede haber un bajo nivel de exposición a alguna de las sustancias listadas, inclusive monóxido de carbono. La exposición se puede minimizar por medio de la ventilación apropiada del horno durante el ciclo de limpieza automática, abriendo una puerta o ventana de la habitación donde se encuentra el electrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina al sobrecalentarse y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Cocinando en la Estufa

Controles Superiores

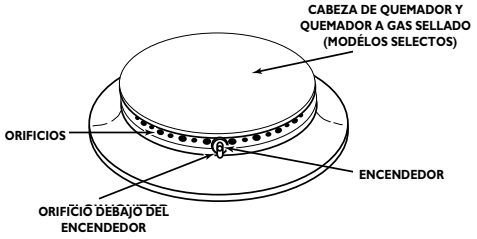
ATENCION:

- Si la llama se apaga cuando esté cocinando, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición **'OFF'** (APAGADO) antes de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Se espera de que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

Encendido Sin Piloto

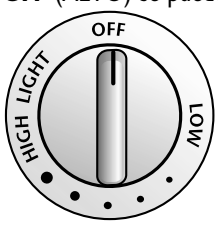
El encendido sin piloto elimina la necesidad de una luz piloto constante. Cada uno de los quemadores superiores tiene un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie alrededor de los quemadores superiores. Si el paño de limpieza se enredara en el encendedor puede dañarlo e impedir su ignición.

Si un quemador superior no enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado. Si está obstruido, limpie el orificio pequeño debajo del encendedor usando un alfiler derecho.



Perillas de los Controles Superiores

Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde **'LOW'** (BAJO) a **'HIGH'** (ALTO). En el ajuste **'HIGH'** (ALTO) se puede sentir un tope o una muesca. Las perillas pueden ser ajustadas exactamente en los ajustes correspondientes o entre cualquiera de ellos.



Las ilustraciones cerca de la perilla identifican cual es el quemador que controla esa perilla. Por ejemplo, la ilustración siguiente muestra la ubicación del quemador trasera delante.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES:

1. Coloque un utensilio en la parrilla del quemador.
   - La llama del quemador puede ser derecha o aparecer separada del orificio si no se coloca un utensilio en la parrilla.
2. Oprima y gire el botón a la izquierda a la posición de encendido **'LIGHT'**.
   - Se oirá el sonido de una chispa y el quemador se encenderá. (Los cuatro encendedores harán chispa cuando cualquiera de las perillas de los quemadores superiores sea girada a la posición **'LIGHT'**.)
3. Después de que el quemador encienda, gire la perilla al tamaño de la llama deseada.
   - El encendedor continuará haciendo chispas hasta que la perilla sea girada hasta más allá de la posición **'LIGHT'**.

Funcionamiento Durante una Interrupción de la Corriente Eléctrica

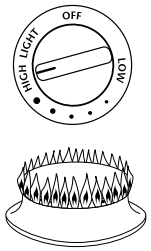
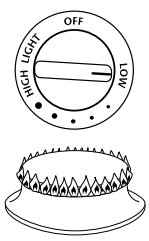
1. Acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador superior deseado.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición **'LIGHT'** (Encendido).
3. Ajuste la llama al nivel deseado.

ATENCION:

- Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición **'OFF'**. Primero encienda el fósforo y manténgalo en la posición antes de girar la perilla a la posición **'LIGHT'** (Encendido).

Ajustes de Calor Sugeridos

El tamaño y tipo de los utensilios de cocina afectará el ajuste de la llama. Para información sobre los utensilios de cocina y otros factores que afectan los ajustes de la llama, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

Ajustes	Usos
HIGH (Alto) 	Se usa para hacer hervir un líquido o alcanzar la presión adecuada en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse. Se usa una llama de tamaño intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suavemente o vigorosamente.
LOW (Bajo) 	Se usa para calentar alimentos a fuego lento, mantener los alimentos calientes y derretir chocolate o mantequilla. Se puede a veces cocinar en el ajuste **"LOW"** si el utensilio se tapa. Es posible reducir el calor girando la perilla hacia **"OFF"**. Verifique que la llama sea estable.

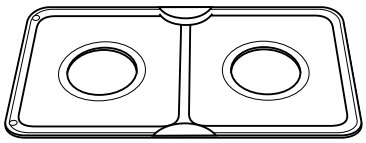
Cocinando en la Estufa, cont.

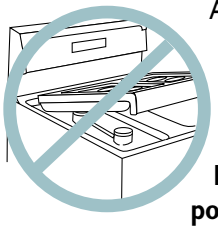
Cubierta

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar la porcelana.

La cubierta se disena con dos receptores de papel contorneados con las cacerolas de goteo cubiertas porcelana removeable para contener derramamientos. (Vea la paginación 66 para las direcciones de la limpieza.)





A diferencia de una estufa con quemadores de gas estándar, esta cubierta no se levanta ni tampoco es removible. **No intente levantar la cubierta por ningún motivo.**

Quemadores Sellados

Los quemadores sellados de su estufa está n asegurados a la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en la cubierta, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la estufa.

Sin embargo, las cabezas de los quemadores pueden ser limpiados después de cada uso. La parte de la cabeza del quemador puede ser fácilmente sacada para su limpieza. (Ver en la página 65 las instrucciones sobre la limpieza.)

El quemador operán effectivemente con o fuera la cabeza de quemador.

Quemador de Alto Rendimiento

(12.000 BTU*)

Existe un quemador de alto rendimiento en su estufa, situado en la posición derecha delantera. Este quemador ofrece cocción más rápida y puede ser usado para hervir rá pidamente agua o para cocinar grandes cantidades de alimento.

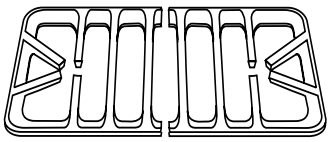
Quemador para Cocinar a Fuego Lento

Este quemador está ubicado en la posición delantera izquierda. El quemador para cocinar a fuego lento ofrece una llama de menor intensidad de calor (BTU inferior) para calentar salsas delicadas o derretir chocolate.

**El régimen nominal de BTU variará cuando se usa gas licuado.*

Rejillas de los Quemadores

Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. Al instalar las rejillas, ponga los extremos de tabulación hacia el centro, correspondiendo con las barras rectas. La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.



No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

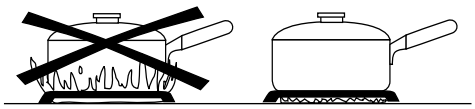
Aunque las parrillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.

NOTAS:

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo.

  Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)

  Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.
- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un "chasquido" cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- Si la perilla de control se gira muy rápidamente de **'High'** a **'Low'**, la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición **'OFF'** (Apagado), espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.



Cocinado en el Horno

El control electrónico está diseñado para facilitar la programación. El indicador visual en el control electrónico muestra la hora del día, el contador de tiempo y las funciones del horno. El panel de control que se muestra incluye la característica 'Convect' (convección) y otras características específicas de otros modelos. (El estilo puede variar dependiendo del modelo.)

Teclas de Control

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima la tecla **Preset (0)** o las teclas numéricas apropiadas para programar la hora o la temperatura.
- Se oirá una señal sonora cada vez que se oprima una tecla.
- Se oirán dos señales sonoras si ocurre un error de programación.

NOTA: Cuatro segundos después de haber colocado el número, la hora o la temperatura se programarán automáticamente. Si transcurren más de 30 segundos cuando se oprime una tecla de función y las teclas numéricas, la función será cancelada y el indicador retornará al despliegue visual previo.

Teclas Numéricas

Use las para programar la hora o la temperatura.

'Stop/Clear' (Cancelar)

Se usa para cancelar toda la programación excepto las funciones del Clock (Reloj) y del Timer (Contador de Tiempo).

'Convect Bake' (Horneado por convección)

Se usa para hornear por convección.

1. Oprima la tecla **'Convect Bake'**.
2. Oprima la tecla **'Preset (0)'** para 325° F. Cada vez que oprima **'Preset (0)'** se elevará la temperatura en 25° F. También puede oprimir las teclas numéricas apropiadas para la temperatura deseada entre 100° F y 550° F.

Ver información adicional en la Página 57.

'Bake' (Hornear)

Se usa para horneado o asado tradicional.

1. Oprima la tecla **'Bake'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para 350° F. Cada vez que oprima **'Preset (0)'** se elevará la temperatura en 25° F. O, las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.

Ver información adicional en la Página 57.

'Broil' (Asar a la Parrilla)

Se usa para dorar y asar a la parrilla.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para **'HI broil'** (Alto) y oprima nuevamente para **'LO broil'** (Bajo) u oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada de asar a la parrilla.

Ver información adicional en la Página 59.

'Clean' (Limpiar)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.

1. Oprima la tecla **'Clean'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para "3:00" horas de tiempo de limpieza.
3. Si se desea más o menos tiempo de limpieza, oprima la tecla numérica correspondiente. El tiempo de limpieza puede programarse para 2 y 4 horas de duración.

Ver información adicional en las Páginas 64 y 65.

'Cook Time/Stop Time' (Tiempo de Cocción/Hora de Parada)

Se usa para programar el horno para que comience y se detenga automáticamente.

1. Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake.'** Oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.
2. Oprima la tecla **'Cook Time'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
3. Para retrasar el comienzo del tiempo de cocción, oprima la tecla **'Stop Time'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora en que usted desea que el horno se apague.

Ver información adicional en las Página 60.

Tecla 'Drying' (Secado) (modelos selectos)

Para secar frutas, vegetales, hierbas, etc.

1. Oprima la tecla **'Drying'**.
2. Oprima la tecla **'Preset (0)'** para 140° F u oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura de secado deseada.

Ver información adicional en la Página 62.

Cocinado en el Horno, cont.

Control lock (Bloqueo de los Controles)

Las teclas de control pueden ser bloqueadas para evitar que sean usadas sin autorización. Ellas no funcionarán cuando estén bloqueadas. La hora correcta del día permanecerá en el indicador visual cuando se active esta característica.

Si se está usando una función del horno, las teclas de control no pueden ser bloqueadas.

PROGRAMACION DEL BLOQUEO DE LOS CONTROLES: Oprima y mantenga oprimidas le tecla **'Control Lock'** durante varios segundos. Una sola senal acústica sonará cuando el control es bloqueado.

Si cualquier tecla está oprimando quando el bloqueo de los controles estás activando, la palabra **'OFF'** aparecerá en el indicador visual durante 15 segundos.

PARA RESTAURAR: Oprima y mantenga oprimidas le tecla **'Control Lock'** durante varios segundos. La palabra 'OFF' desaparecerá del indicador visual.

Programación del Reloj (Clock)

1. Oprima la tecla **'Clock'** (Reloj).
   - La palabra 'TIME' destellará en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes hasta que la hora correcta del día aparezca en el indicador.

Cuando la estufa se enchufa o después de una falla de energía, la última hora desplegada antes de la falla eléctrica destellará en el indicador.

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función de tiempo esté desplegada, oprima la tecla **'Clock'**.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj, para el ciclo de autolimpieza o para el ciclo de autolimpieza diferida.

Programación del Contador de Tiempo (Timer)

Se usa para programar y luego avisar el término de un período de tiempo de hasta 99 horas y 59 minutos.

El contador funciona independientemente de cualquier otra función y puede ser programado cuando alguna otra función del horno esté activa. El contador de tiempo no controla el horno.

1. Oprima la tecla **'Timer'** (Contador de Tiempo).
   - La palabra 'TIMER' destellará y "0HR:00' aparecerá en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes hasta que el número de minutos o de horas y minutos aparezca en el indicador visual.

   Ejemplo: Para programar el contador para 5 minutos, oprima la tecla **'Timer'** y la tecla numérica 5. El control comenzará la cuenta regresiva después de un retraso de cuatro segundos.

   Ejemplo: Para programar el contador para 1 hora y 30 minutos, oprima la tecla **'Timer'** y las teclas numéricas 1, 3, 0. El control comenzará la cuenta regresiva después de un retraso de cuatro segundos.

3. El último minuto de la cuenta regresiva será desplegado en segundos.
4. Al final del tiempo programado el contador emitirá una señal sonora y la palabra 'End' (Fin) se desplegará en el indicador. Para cambiar el número de las señales sonoras emitidas por el contador de tiempo y agregar más señales sonoras, vea la Opciónes de Control.

PARA CANCELAR:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Timer'** durante tres segundos. Reaparecerá la hora del día.

   O

2. Oprima la tecla **'Timer'** y la tecla numérica "0". Después de una pequeña pausa, aparecerá la hora del día.

   NOTA: *Si se oprime la tecla* ***'Stop/Clear'*** *para cancelar el contador de tiempo se cancelarán TODAS las funciones seleccionadas del horno, excepto el reloj y el contador de tiempo.*

Opciónes de Control

Señales Sonoras del Contador de Tiempo

Hay tres opcions para el extremo de las señales del recordatorio del temporizador.

Option 1: Una señal al final de la operación del contador de tiempo, luego una corta cada 30 segundos durante los siguientes cinco minutos o hasta que se oprima la tecla **'Stop/Clear'**.

Option 2: Una señal al final de la operación del contador de tiempo, luego una corta cada minuto durante las siguientes 12 horas a hasta que se oprima la tecla **'Stop/Clear'**.

Option 3: (opción fabríca) Una señal al final de la operación del contador de tiempo, luego ninguna otra senal.

PROGRAMACION DE LA SENALES DEL CONTADOR DE TIEMPO:

1. Oprima simultáneamente las teclas **'Timer'** y **'Stop/Clear'** y manténgalas oprimidas durante tres segundos.
   - Se oirá una sola señal sonora.
   - El indicador visual mostrará la palabra 'TIMER' y la opción actual - 1, 2 o 3.
2. Oprima la tecla numérica correspondiente (1, 2 o 3) para seleccionar la opción que desee. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador después de cuatro segundos.

Señales Sonoras de Horneado Controlado por Reloj

Hay tres opciones para los avisadores de fin de 'cocción controlada por reloj'.

Option 1: (opcion de fábrica) Cuatro señales sonoras al fin del horneado, después una señal sonora cada 30 segundos durante los cinco minutos siguientes o hasta que se oprima la tecla **'Stop/Clear'** .

Option 2: Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego una señal sonora cada minuto durante las siguientes 12 horas o hasta que se oprima la tecla **'Stop/Clear'** .

Option 3: Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego ninguna otra señal sonora.

PROGRAMACIÓN DE LAS SEÑALES SONORAS DE HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ:

1. Oprima la tecla **'Cook Time'** y **'Stop/Clear'** al mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante varios segundos.
   - Se escuchará una sola señal sonora.
   - En el indicador visual se desplegará la palabra 'COOK' y la opción en curso - 1, 2, o 3.
2. Oprima la tecla numérica correspondiente (1, 2 o 3) para seleccionar la opción que desee. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador después de cuatro segundos.

Cancelación de Despliegue de la Hora del Dia

Si prefiere que la hora del día no se despliegue en el indicador visual:

1. Oprima simultáneamente las teclas **'Clock'** y **'Stop/Clear'** y manténgalas oprimidas durante varios segundos. La hora correcta del día disaparecerá en el indicador.
2. Oprima brevemente la tecla **'Clock'** para que reaparezca brevemente la hora del día, si se desea. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador.

PARA RESTAURAR LA HORA DEL DIA:

Oprima simultáneamente las teclas **'Clock'** y **'Stop/Clear'** y manténgalas oprimidas durante varios segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Apague Automático del Horno/Sábado modo

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas, si lo deja accidentalmente encendido. Usted puede desactivar esta característica si lo desea.

PARA DESACTIVAR EL APAGUE AUTOMATICO DEL HORNO DESPUES DE 12 HORAS:

1. Oprima la tecla **'Clock'** y manténgala oprimida durante tres segundos o hasta que "12" aparezca en el indicador visual. La palabra 'TIME' (Hora) destellará en el indicador.
2. Oprima cualquier tecla numérica hasta que 8888 aparezca en el indicador visual. La hora correcta del día reaparecerá después de cuatro segundos.

PARA RESTAURAR EL APAGUE AUTOMATICO:

Oprima la tecla **'Clock'** y manténgala oprimida durante tres segundos o hasta que 8888 aparezca en el indicador visual. Oprima la tecla numérica "1". "12" aparecerá brevemente en el indicador visual seguido de la hora correcta del día.

Ajuste de la Temperatura del Horno

Si usted considera que el horno está funcionando demasiado frío o demasiado caliente, usted puede ajustarlo. Para decidir cuanto debe cambiar el termostato, ajuste la temperatura 25° F más elevada o más baja que la temperatura indicada en su receta, luego hornee. Los resultados de la "prueba" le darán una idea de cuanto debe ajustar el termostato.

PARA AJUSTAR EL TERMOSTATO:

1. Oprima la tecla **'Bake'**.
2. Programe 550° F oprimiendo las teclas numéricas "5, 5, 0".
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Bake'** durante varios segundos hasta que en el indicador aparezca 0°.
4. Oprima cualquier tecla numérica para cambiar la temperatura. Cada vez que oprima una tecla, la temperatura cambia en 5° F.
   - Oprima repetidamente hasta llegar a 35° F. Continúe oprimiendo para reducir la temperatura hasta -35° F.
   - Si la temperatura del horno estaba previamente ajustada, se desplegará el cambio. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15°, el indicador visual mostrará menos 15°.
5. Cuando usted haya hecho los ajustes, oprima la tecla **'Stop/Clear'** y la hora del día volverá a aparecer en el indicador. El horno ahora horneará a la temperatura ajustada.

NOTA: No cambie el ajuste de temperatura en más de 10° a la vez antes de probar el horno.

No es necesario reajustar la temperatura del horno si hay una interrupción o falla de la corriente eléctrica. Las temperaturas de asado a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

Encendido Sin Piloto

Su estufa está equipada con un encendido sin piloto. Con este tipo de sistema de encendido, el gas se apaga automáticamente y el horno no operará durante una interrupción de la corriente eléctrica.

Un fósforo encendido no encenderá el quemador del horno. No se debe intentar encender el horno durante la interrupción de la corriente eléctrica.

Ventiladore del horno

Se usa un ventilador de convección para circular el aire caliente en el horno cuando se selecciona la opción de convección. Se enciende automáticamente cinco minutos antes se oprimen las tecla **'Convect Bake'** y se apagará cuando se cancele **'Convect Bake'**.

NOTA: El ventilador de convección se apagará automáticamente cada vez que se abra la puerta del horno.

Cocinado en el Horno, cont.

Horneado y Asado, y Horneado y Asado por Convección al Horno

Ajuste de los Controles para Hornear, Asar y Convección (modélos selectos)

1. Coloque las parrillas del horno en las posiciones correspondientes. (Ver Página 58.)

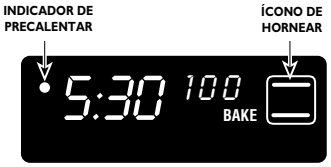
2. Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'**.

- La palabra 'BAKE' destellará en el indicador visual.
- Aparecerá 000 y el ícono ☐ del horno.

- Cuando se selecciona horneado por convección, también aparecerá un ícono de ventilador.

3. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para programar automáticamente 350° F. Cuando se hornea por convección, 325° F se programarán automáticamente cuando se oprime la tecla **'Preset' (0)**. U oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura del horno deseada.

- La temperatura puede programarse desde 100° F a 550° F.
- Después de cuatro segundos el horno comenzará a calentar.
  - se iluminará el ícono de hornear (barra superior e inferior);
  - se iluminará un indicador rojo de precalentamiento;
  - y en el indicador visual aparecerá 100° F o la temperatura real del horno, la que sea más alta.
  - cuando se hornea por convección, el ícono del ventilador comenzará a girar.



- La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 5° hasta que el horno alcance la temperatura programada.

4. El horno demora entre 8-15 minutos en precalentarse.

- Cuando el horno se ha precalentado, emitirá una señal sonora.
- La luz indicadora de precalentamiento se apagará en el indicador visual.

5. Revise el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción. Cocine durante más tiempo si es necesario.

6. Oprima la tecla **'Stop/Clear'** y saque el alimento del horno.

- La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

NOTA: Si se olvida de apagar el horno, este se apagará automáticamente después de 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 56.

NOTAS:

- Para desplegar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima la correspondiente tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'**.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el horneado, oprima la correspondiente tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'** y las teclas numéricas para la temperatura del horno deseada.
- Si transcurren más de 30 segundos después de haberse oprimido una tecla de función y antes de oprimir una tecla numérica, el indicador visual retornará al despliegue anterior.
- **Como regla general, cuando esté horneando por convección, programe la temperatura del horno 25° F más baja que lo que indica la receta tradicional o las instrucciones de la mezcla preparada. El tiempo de horneado será el mismo o unos pocos minutos menos que el de las instrucciones.**
- **Cuando se asa por convección, los tiempo de asar son generalmente de 25-30% inferiores.** (Mantenga las temperaturas de asar tradicionales.)
- Vea la tabla en el folleto **"La Cocina Fácil"** para las temperaturas y tiempos de asar recomendados.
- Observará que los tiempos de cocción y las temperaturas varían ligeramente de las de su horno antiguo. Esto es normal. Cada horno tiene sus propias características.
- Durante algunas operaciones prolongadas de horneado, usted puede oír un 'chasquido' cuando los quemadores del horno cambian de ciclo. Esto es normal.
- El ventilador de la convection viene en cinco minutos después de que el horno se gira. Esto es normal.

Respiradero del Horno

Cuando el horno esté en uso, nunca bloquee la abertura del respiradero. Cuando el horno está en uso, esta área puede estar tibia o caliente bastane por causa quemara.

El respiradero está ubicado en la parte inferior del protector trasero.

No coloque articulos de plástico cerca de la abertura del respiradero pues el calor proveniente del respiradero puede distorsionar o derretir el plástico.

Luz del Horno

Oprima el interruptor en el panel de control para encender y apagar la luz del horno. La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta.

Panel Inferior del Horno

Proteja el fondo del horno contra salirse, derramamientos especialmente ácidos o azucarados, como pueden descolorar el esmalte de la porcelana. Utilice la talla correcta de la cacerola para evitar salirse y reboser. **No cubra el azón de funte del goteo con el papel de aluminio.**

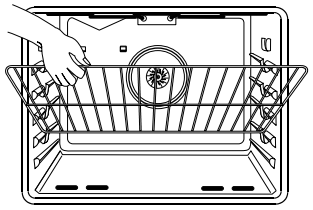
Parrillas del Horno

ATENCION:

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.

El horno tiene dos parrillas (tres si el horno tiene convección). Han sido diseñadas con un tope de enganche en el borde.

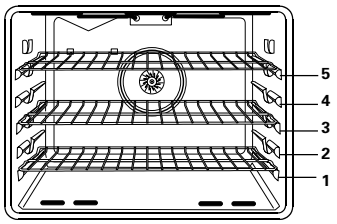
PARA SACAR: Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope; levante el frente de la parrilla y tírela hacia afuera.



PARA VOLVER A COLOCAR: Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pasa sobre los topes de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar la parte inferior del horno.

Posiciones de la Parrilla



Horneado por Convección (parrillas 1, 3 y 5)

PARRILLA 5 (posición más alta):
Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados no grasosos.

PARRILLA 4:
Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla.

PARRILLA 3:
Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

PARRILLA 2:
Se usa para asar cortes de carne pequenos, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes.

PARRILLA 1:
Se usa para asar pedazos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos.

HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:

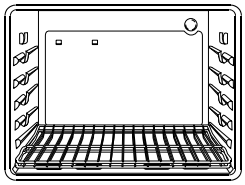
Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

Tres parrillas: (Convección solamente) Use las posiciones 1, 3 y 5 (ver la ilustración).

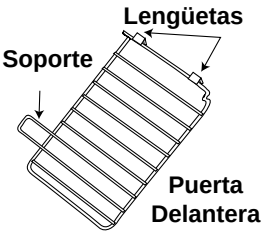
NOTA: Nunca coloque los utensilios de cocina directamente en el fondo del horno.

POSICION PARA HORNEAR:

Usado para asar cortes más altos de carne de res o de pavo. Coloque ambas parrillas del horno, una sobre la otra, en las salientes laterales de la parte inferior del horno.



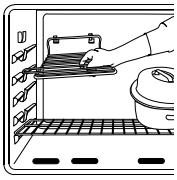
Media Parrilla (MODÉLOS SELECTOS)



PARA INSTALAR EN EL HORNO:

1. Siempre instale la media parrilla cuando el horno esté frío.
2. Sujete el centro superior de la media parrilla. Alinee el soporte lateral entre las guías cuarta y quinta de la parrilla del horno. Inserte las dos lengüetas situadas en el marco trasero de la media parrilla en las ranuras en la parte trasera superior izquierda de la pared del horno.
3. Empuje hacia abajo firmemente la superficie superior de la media parrilla hasta que las lengüetas se deslicen dentro de las ranuras y el soporte lateral de la media parrilla descanse en la guía de la cuarta parrilla del horno.
4. Verifique la instalación correcta colocando su mano en la superficie superior de la media parrilla y oprimiendo firmemente hacia abajo.

PARA SACAR LA MEDIA PARRILLA DEL HORNO:



Cuando el horno esté frío, sujete el centro superior de la media parrilla y tire de ella hacia arriba hasta que las lengüetas traseras se deslicen fuera de las ranuras traseras del horno.

NOTAS:

- No use utensilios que se extiendan más allá del borde de la parrilla.
- Para mejores resultados, deje dos pulgadas entre el utensilio colocado en la parrilla y la pared lateral del horno.
- Cuando abra la puerta del horno, deje salir el aire y el vapor caliente antes de extraer los alimentos del horno.
- Tenga cuidado cuando retire artículos que estén en la media parrilla para evitar quemaduras.
- Saque con cuidado los alimentos de la parrilla inferior para evitar perturbar la media parrilla.
- Si la media parrilla no está incluida con su estufa, póngase en contacto con un distribuidor Jenn-Air para obtener el Accesorio 'HALFRACK' o llame al 1-800-688-8408.

Cocinado en el Horno, cont.

Asar a la Parrilla

Para obtener los mejores resultados, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.

Para sugerencias adicionales sobre como asar a la parrilla, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES PARA ASAR A LA PARRILLA:

Coloque la parrilla del horno en la posición correspondiente.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.

- La palabra 'BROIL' destellará en el indicador visual.
- Aparecerá 000 y el ícono del horno.

2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para programar **'HI broil**'. Oprima nuevamente para programar **'LO broil'**.

- El horno tiene una característica de asar a la parrilla variable, lo cual significa que se puede seleccionar una temperatura específica de asar a la parrilla. Para seleccionar la temperatura específica, oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada después de que 000 aparezca en el indicador.

3. Habrá un retraso de cuatro segundos antes de que el horno se encienda. Cuando el horno se gira:

- El ícono de la BROIL se encenderá en la visualización.

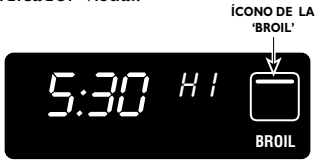
Tabla para Asar a la Parrilla

Tipo de Carne	Posición de Pla Parrilla*	Término de Cocción	Tiempo Total de Cocción (Minutos)**
Tocino	4	Bien Asado	6 a 10 min.
Bistecs -- 2,5 cm (1") de grosor	4	Medio	15 a 20 min.
	4	Bien Asado	18 a 24 min.
Pollo -- Presas	3	Bien Asado	(LO Broil) 30 a 45 min.
Pescado -- Filetes	4	Desmenuzado	8 a 12 min.
Bistecs, 2,5 cm (1") de grosor	4	Desmenuzado	10 a 15 min.
Carne de Res Molida -- Hamburguesas, 2 cm (3/4") de grosor	4	Bien Asado	15 a 18 min.
Jamón -- Rebanadas Precocidas 1, 3 cm (/2") de groser	4	Tibio	8 a 12 min.
Chuletas de Cerdo -- 2, 5 cm (1") de groser	4	Bien Asado	22 a 26 min.

* La posición de la parrilla superior es #5.

** Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo de la carne.

- La palabra 'BROIL' permanecerá en el indicador visual.



4. Coloque el alimento en el horno, cierre la puerta del horno y cocine el alimento de acuerdo a la tabla para asar a la parrilla.

5. Oprima la tecla **'Stop/Clear'** para apagar el horno cuando el alimento ya se ha cocinado. Saque el alimento y la asadera del horno. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

NOTAS:

- Si transcurren más de 30 segundos después de haberse oprimido la tecla **Broil** y antes de oprimir una tecla numérica, el indicador visual retornará al despliegue anterior.
- Para la mayoría de los asados se utiliza la temperatura **HI** (alto). Utilice la temperatura **LO** (bajo) cuando quiera asar alimentos que requieran más cocción. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine bien sin dorar demasiado.
- Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. Esto evita que la grasa escurra hacia la asadera.

El Cajón que se Calienta

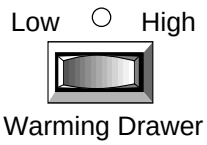
(MODÉLOS SELECTOS)

El cajón que se calienta se utiliza para guardar los alimentos calientes en la temperatura de la porción y levantar e impermeabilizarlo el pan. Puede también ser utilizado en panes y pasteles que se calientan.

FIJAR LOS CONTROLES:

1. Si usa el estante, coloqúelo donde necesitado.

2. Empuje el interruptor a la derecha para la configuración del **High** (alto) y a la izquierda para la configuración **Low** (bajo).



3. Permita que el cajón precalentamiento por diez minutos.

4. Coloque el alimento en cajón que se calienta.

5. Cuando está acabado, empuje el interruptor a la posición central a dan vuelta apagado.

NOTAS:

- No deje el alimento sentarse para más de una hora anted o después de cocinar.
- El alimento se debe servir en la temperatura de la porción antes de colocado en el cajón.
- Los panes, los pasteles y las empanadas de la fruta se pueden calentar de tempHIGH.
- Utilice solamente el cookware de la caja fuerte del horno.
- Quite el alimento de bolsos plásticos y coloqúelo en cookware de la caja del horno.
- Los platos y las placas de la porción pueden ser calentados mientras que pre-calentamiento el cajón.
- Cubra el alimento con una tapa o un papel de alumino, abrigo no plástico. (Los alimentos fritos no necesitan ser cubiertos.)

Cajón que se Calienta

SUGERRIR ESCENARIO			
Escenario	**Alimento**		
High (Max.)	Tocino	Carne - Raro	Cacerola
	Cocinar Cereal	Cena Plato	Huevo Enchiladas
	Pescado	Fritas Alimento	Jugo
	Jamón	Hamburguesa	Aperitivo
	Cordero	Panqueque	Pizza Cerdo
	Patata - Cocer	Patata-Malta	Aves de Coral
	Verdera	Paqueque	
Low (Min.)	Bizcocho	Café Tórte	Pastel
	Calentamiento - Plato	Pan - Prueba	

Horneado Controlado por Reloj

NOTAS:

- No se recomienda que los alimentos que pueden dañarse fácilmente, tales como productos lácteos, carne de cerdo, de ave o mariscos, sean cocinados en tiempos diferidos.
- No se recomienda el horneado controlado por reloj para hornear alimentos que requieren que el horno se precaliente, tales como pasteles, galletas y pan.
- **El reloj debe estar funcionando y puesto a la hora correcta del día para que esta característica funcione correctamente.**

El Horneado Controlado Por Reloj se usa para encender y apagar el horno a una hora predeterminada del día. Esta característica puede ser usada ya sea para horneado o autolimpieza. Ver en la pagina 65 las instrucciones para diferir el comienzo de un ciclo de limpieza.

COMIENZO INMEDIATO: El horno se enciende inmediatamente y se apaga automáticamente a una hora predeterminada.

COMIENZO DIFERIDO: Retrasa el comienzo del horneado o de la limpieza y se apaga automáticamente una hora pre-determinada.

El tiempo de cocción puede ser ajustado hasta para solamente 11 horas y 59 minutos (11:59).

Si transcurren más de 30 segundos entre oprimir una tecla de función y las teclas numéricas correspondientes, el horno NO se programa y el indicador visual volverá al despliegue previo.

Cocinado en el Horno, cont.

Fijar los Controles

PARA COMENZAR A HORNEAR INMEDIATAMENTEY EL HORNO SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

1. Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake**'.

- La palabra 'BAKE' destellará en el indicador visual y aparecerá 000 y el ícono ☐ del horno.
- Cuando se selecciona horneado por convección, también aparecerá un ícono de ventilador .

2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** para programar 350° F. (Cuando se hornea por convección, 325° F se programarán automáticamente.) O oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura del horno deseada.

3. Oprima la tecla **'Cook Time'**.

- Las palabras 'COOK TIME' destellarán y el indicador mostrará "0HR:00".

4. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar las horas y minutos de cocción. **EJEMPLO:** Si el tiempo de cocción seleccionado para horneado es de 2 horas y 30 minutos, el indicador visual mostrará:

5. Al final del tiempo de cocción programado, el horno se apagará automáticamente, 'End' se desplegará y se oirán cuatro señales sonoras.

6. Oprima la tecla **'Stop/Cancel'**. Retire el alimento del horno. Si el programa no es cancelado, se oirá una señal sonora cada 30 segundos durante cinco minutos.

NOTA: Ver en la página 55 si usted desea cambiar las señales sonoras de fin de horneado.

PARA RETRASAR EL COMIENZO DEL HORNEADO Y QUE EL HORNO SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

1-4. Siga los pasos anteriores desde el 1 al 4.

5. Oprima la tecla **'Stop Time'**. Las palabras 'STOP TIME' destellarán en el indicador.

El indicador mostrará la hora de parada calculada en base a la hora del día y al tiempo de cocción que usted programó anteriormente.

6. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora en que usted desea que el horno se apague. La hora de parada programada debe ser para una hora posterior del día. **EJEMPLO:** Si a las 10:00 usted programó el horno para 350° F y 2 horas y 30 minutos de tiempo de cocción, la hora de parada calculada sería las "12:30".

- Si usted desea que la hora de parada sea a la 1:00, oprima las teclas numéricas "1,0,0". Cuatro segundos más tarde, el indicador visual mostrará 1:00 junto las palabras 'DELAY', 'STOP TIME'.

7. Al fin del período diferido, la palabra 'DELAY' desaparecerá y el horno comenzará a calentar. Al final del **Cook Time** (tiempo de horneado controlado por reloj), el horno se apagará automáticamente, la palabra "End" aparecerá en el indicador visual y se oirán señales sonoras.

8. Oprima la tecla **'Stop/Cancel'**. Saque el alimento del horno. Si el programa no es cancelado, se oirá una señal sonora cada 30 segundos durante cinco minutos.

NOTAS:

- No es necesario establecer una hora de comienzo. El control determinará cuando encenderá el horno basado en el tiempo de horneado que usted determinó.
- Ver en la página 55 si usted desea cambiar las señales sonoras de fin de horneado.

SECADO

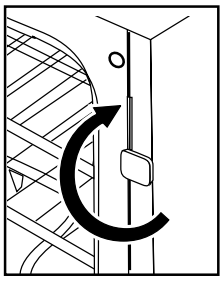
(MODÉLOS SELECTOS)

Use una rejilla de secado para obtener mejores resultados. Permite que el aire circule en forma pareja alrededor de los alimentos.

El ventilador de la convección funcionán durante el procedimiento de secado.

FIJAR LOS CONTROLES

1. Oprima la tecla **'Drying'**.
   - 000, el ícono de horno y el ventilador de la covección aparecerá en el indicador visual.
2. Oprima la tecla **'Preset (0)'** para 140° F u oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura de secado deseada.
   - La temperatura puede ser fijarado entre 100° y 200° F.
   - Si la temperatura se fija ppara inferior de 100° F o concluído de 200° F, el control se oirá una señal sonore y omitirá 100° F o 200° F respectivamente.
3. La puerta del horno necesita estar abierta levemente para permitir que escape la humedad del horno durante el proceso de secado.
   - Abra levemente la puerta del horno.
   - Gire el espaciador de metal que está en la esquina superior derecha del marco del horno hacia arriba para sujetar la puerta en su lugar.



   - A la vez que sostiene el espaciador hacia arriba, cierre suavemente la puerta del horno hasta que descanse contra el espaciador. **Siga la guía de secado de la página 63 para los tiempos de secado.** Enfríe los alimentos a la temperatura ambiente antes de probar si se están cocinando.
   - Cuando la puerta se abre, el espaciador girará hacia abajo y descansará al ras contra el panel lateral de la estufa. Vuelva a ajustar el espaciador si usted necesita continuar el proceso de secado.
4. Cuando el secado haya terminado, apague el horno oprimiendo la tecla **'Stop/Clear'**.

NOTAS:

SECADO

- Para comprar una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y solicite el accesorio 'DRYINGRACK' o llame al 1-800-688-8408.
- La mayoría de las frutas y vegetales se secan bien y retienen su color cuando son secadas a 140° F. Para sabor óptimo, seque las hierbas a 100° F, sin embargo, a esta temperatura más baja se esperan tiempos de secado más prolongados de hasta 8 horas.
- La duración de los tiempos de secado varía debido a lo siguiente: Contenido de agua y azúcar del alimento, tamaño de los pedazos de alimento, cantidad de alimento que está siendo secado, humedad del aire.
- Verifique los alimentos cuando haya pasado el tiempo mínimo de secado. Continúe secando si es necesario.
- Se puede secar más de una parrilla a un mismo tiempo. Sin embargo, es necesario prolongar el tiempo de secado adicional.
- Las frutas que adquieren un color café cuando son expuestas al aire deben ser tratadas con un antioxidante. Trate uno de los siguientes métodos.
  1. Sumerja la fruta en una mezcla de dos partes de jugo de limón embotellado y una parte de agua fría.
  2. Sumerja la fruta en una solución de una cucharadita de ácido ascórbico o antioxidante comercial y un cuarto de galón de agua fría.
- Los alimentos pueden gotear durante el proceso de secado. Después de secar alimentos que son ácidos o azucarados, limpie la parte inferior del horno con agua y jabón. El acabado de porcelana del horno puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de colocar una temperatura alta o de un ciclo de autolimpieza.
- Consulte otros recursos en su biblioteca local o llame al servicio local del condado para información adicional.

Guía de Secado

Frutas	Las Mejores Variedades para Secar	Preparación	Tiempo de Secado Aproximado a 140°F **	Prueba para Grado de Secado
Manzanas*	Variedades Firmes: 'Graven', 'Stein', 'Granny Smith', 'Jonathan', 'Winesap', 'Rome Beauty', 'Newton'.	Lavar, pelar si se desea, sacar las semillas y cortar en rebanadas de 1/8".	4 a 8 horas	Blandas a crujientes. Las manzanas secas se guardan mejor cuando están ligeramente crujientes.
Damascos*	Los más comunes son 'Blenheim/Royal'. 'Tilton' también son buenos.	Lavar, cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Suaves y blandos.
Plátanos*	Variedades firmes.	Pelar y cortar en rebanadas de 1/4".	17 a 24 horas	Blandas a crujientes.
Cerezas	'Lambert', 'Royal Ann', 'Napoleon', 'Van' o 'Bing'.	Lavar y sacar los tallos. Cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Blandas y curtidas.
'Nectarinas' y Duraznos*	Las variedades 'Freestone'.	Cortar en mitad y sacar los huesos. Pelar es opcional pero los resultados son frutas secas de mejor apariencia.	24 a 36 horas	Blandos y curtidos.
Peras*	'Barlett'	Pelar, cortar en mitades y sacar huesos.	24 a 36 horas	Suaves y blandas.
Piña	Fresca o envasada.	Lavar, pelar y sacar las espinas. Cortar en rebanadas a lo largo y sacar el hueso pequeño. Cortar horizontalmente en rebanadas de 1/2".	Envasada: 14 a 18 horas Fresca: 12 a 16 horas	Suave y blanda.
Cáscara de Naranja y Limón	Seleccione fruta de piel áspera. No seque la cáscara de la fruta que esté marcada "se agregó color"	Lavar bien. Pelar la cáscara exterior delgada más o menos de 1/16 a 1/18". No use la piel blanca que está debajo de la cáscara.	1 a 2 horas	Duras a quebradizas.
Verduras				
Tomates	'Plum' y 'Roma'.	Cortar en mitades, sacar las semillas. Colocar los tomates con el lado de la piel hacia arriba en la rejilla. Agujerear la piel.	12 a 18 horas	Duros a crujientes.
Zanahorias	'Danvers Half Long', 'Imperator', 'Red Cored Chantenay'	No use zanahorias que tengan fibras o núcleo duro. Lave, corte las puntas y pele si se desea. Corte transversalmente o diagonalmente en rebanadas de 1/4". Cocínelas al vapor por 3 minutos.	4 a 8 horas	Duras a quebradizas.
Pimientos Picantes	Chile Ancho, 'Anaheim'.	Lavar, cortar y quitar la semilla. Agujerear la piel varias veces.	4 a 6 horas	Las vainas deben parecer marchitas, rojo obscuro y crujientes.
Hierbas				
Perejil, Menta, Cilantro, Salvia, Orégano		Enjuagar en agua fría. Dejar los tallos hasta que las hojas estén secas, después descartarlos.	1 a 3 horas	Quebradizos y migajosos.
Albahaca		Cortar hojas de 3 a 4" desde la parte superior superior de la planta justo hasta donde aparecen los botones. Lavar las hojas en agua fría.	2 a 5 horas	Quebradizas y migajosas.

*** Frutas que requieren un antioxidante para evitar la decoloración y pérdida de nutrientes. Consulte las notas en la Página 62 para métodos específicos.**

**** El ajuste de apagado automático del horno después de 12 horas no está activo durante las funciones de secado.**

Cuidado y Limpieza

Autolimpieza Del Horno

ATENCION:

- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de limpieza.
- Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- Para evitar daño a la puerta del horno, no intente abrirla cuando la palabra LOCK aparezca en el indicador visual.
- ***No use limpiadores de hornos comerciales*** en el acabado del horno autolimpiante ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede danar el acabado o las piezas.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Es normal que occuran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

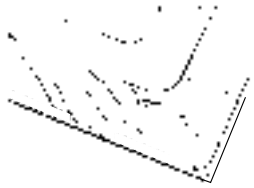
Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

El tiempo de limpieza puede variar dependiendo de la cantidad de suciedad. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar una cantidad de tiempo entre 2 y 4 horas. "2:00" horas de limpieza para suciedad leve, hasta "4:00" horas de limpieza para mucha suciedad.

Antes de la autolimpieza

Dé vuelta apagado a la luz del horno antes de que limpie como la luz puede quemar durante el ciclo limpio.

Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. ***Las parrillas del horno se pueden descolorar y no se pueden deslizar fácilmente después de un ciclo de autolimpieza.***



Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera del empaque de la puerta) y alrededor de la abertura en el empa-que de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza y deban ser limpiadas para eviter que la suciedad queme y pegue durante el ciclo de limpieza.

Para evitar dano no limpie ni frote el empaque situado alrededor de la puerta del horno. El empaque está dienado para sellar hermeticamente el calor durante el ciclo de limpieza.

Limpie el exceso de grasa o derrames del panel inferior del horno para evitar humo excesivo, llamaradas durante el ciclo de limpieza.

Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelena esmaltada es resistenet al ácidos pero no a prueba de ácidos. ***El acabodo de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.***

Durantes de la autolimpieza

La puerta del horno se de art si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' esta todavía desplegada en el indicador visual.

Las primeras veces que el horno sea limpiado, puede detectarse algo de humo y un poco de olor. Esto es normal y disminuirt o desaparecert con el uso. Si el horno está demasiado sucio o si la asadera fue dejada accidentalmente en el horno, puede producirse humo y olor excesivos.

A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír ruidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no causará da o a su electrodomestico.

Después de la autolimpieza

Aproximadamente depués de una hora de haberse terminado el cico de autolimpieza, el bloqueo de la puerta se desenganchará y la palabra 'LOCK' se apagará en el indicador visual. En este momento la puerto puede desbloquerse y abrirse.

Algunas veces la suciedad puede dejar una ceniza de color gris claro, tipo polvo la cual puede eliminarse con un pano húmdeo. Si queda suciedad en el horno, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad puede quitarse durante el próximo cicle de limpieza.

Si las parrillas del horno no se retiraron y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, frote las parrillas y los soportes con una pequena cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento.

Finas líneas pueden aparecer en la porcelana resultando las de la calefacción y el refrascarsedel final. Esto es normal y no afectará funcion amiento.

Puede que aparezca una escoloración blanca depués de la limpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes del ciclo limpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimento del horno.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Cierre la puerta del horno.

2. Oprima la tecla **'Clean'**.

- La palabra 'CLEAN' destellará en el indicador. El indicador visual mostrará "--:--" junto con el ícono del horno.
- Si no se ha cerrado la puerta, el indicador visual mostrará la palabra "door". Una sola senal acústica sonará cuando el puerta del horno es cerrado y la tecla **Clean** está oprimando otra ves.

3. Oprima la tecla **'Preset' (0)** para "3:00" horas de tiempo de limpieza para un horno que no esté demasiado sucio o oprima las teclas numéricas apropiadas para programar una cantidad de tiempo entre 2 y 4 horas.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

CUIDADO Y LIMPIEZA, CONT.

4. Cuatro segundos después de programar el tiempo de limpieza, la puerta del horno se cerrará herméticamente en forma automática.

- La palabra 'LOCK' aparecerá en el indicador visual.
- El ícono de limpieza aparecerá en el indicador visual.

5. Cuando se ha completado el tiempo de limpieza, la palabra 'CLEAN' desaparecerá del indicador. La palabra 'LOCK' permanecerá desplegada hasta que el horno se haya enfriado (approx. una hora).

EL BLOQUEO TODAVÍA SE ENGANCHA. LA PUERTA NO SER ABIERTA HASTA QUE 'LOCK' ES NO MÁS VISUALIZADO.

Cuando el horno se ha enfriado, la palabra 'LOCK' se apagará y la puerta se desbloqueará automáticamente.

PARA CANCELAR EL CICLO DE LIMPIEZA:

- Oprima la tecla **Stop/Clear**.
- Si la luz indicadora 'Lock' NO está iluminada, desbloquee y abra la puerta del horno. Si la luz indicadora 'Lock' está iluminada, deje que el horno se enfríe durante una hora y luego desbloquee y abra la puerta del horno.

NOTA: Dependiendo de la longitud del tiempo que el horno habia estado limpiando, él puede tomar a una hora para que el horno se refresque abajo. Cuando el horna está fresco, la puerta abrirá y puede automáticamente ser abierta.

PARA DIFERIR EL COMIENZO DE UN CICLO DE LIMPIEZA:

1-3. Siga los pasos 1-3.

4. Oprima la tecla **'Stop Time'**.

- La palabra 'STOP TIME' destellarán en el indicador y la hora de parada calculada también aparecerá en el indicador.

5. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora de parada que desee. (La hora de parada programada que puede aceptarse es sólo para una hora posterior del día.)

Ejemplo: Si a las 9:00 usted programó el horno para limpieza de tres horas, la hora de parada calculada sería la "12:00". El indicador visual mostrará:

- Si usted desea que la hora de parada sea a la 1:00, oprima las teclas numéricas "1,0,0". Cuatro segundos más tarde el indicador mostrará la 1:00 y la palabra 'DELAY' (Diferido).

6. Cuando el horno comienza a limpiar, aparecerá el ícono de limpieza (barra superior e inferior). La palabra 'DELAY' desaparecerá.

7. Cuando se ha completado el tiempo de limpieza, la palabra 'CLEAN' (Limpieza) desaparecerá del indicador. La palabra 'LOCK' permanecerá en el indicador visual hasta que el horno se haya enfriado. Cuando el horno se haya enfriado, la palabra 'LOCK' desaparecerá y la puerta se desbloqueará automáticamente.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

ATENCION:

- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

ASADERA E INSERTO

Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.

- Coloque un paño con jabón en el inserto y en la asadera; deje que se remoje para soltar la suciedad.
- Lave en agua jabonosa y caliente. Use una esponja de restregar para sacar las manchas difíciles.
- La asadera y en inserto pueden lavarse en el lavavajillas.

CABEZAS DE LOS QUEMADORES Y QUEMADORES SELLADOS

QUITAN CABEZAS DE LOS QUEMADORES (Modélos Selectos)

- Deje que el quemador se efríen. Quitan casquillos de la hornilla y lave con agua jabonosa y una esponja de restregar de plástico o en el lava platos. Limpie la suciedad rebelde con una esponja no abrasiva rellena con jabón y Cooktop Cleaning Creme (Crema para Limpiar Cubiertas), (Pieza #20000001)**.
- Para quemado en suelo, coloque el casquillo de la hornilla en los periódicos y el aersosol con el producto de limpieza de discoc comercial del horno. Siga las direcciones del fabricante.

QUEMAQDORES SELLADOS DE GAS

- Limpie frecuentemente. Espere que el quemador se enfríe. Limpie con una esponja de fregar de plástico con jabón. Para la suciedad persistente, use un limpiador no abrasivo y un paño. Trate de evitar que el limpiador se escurra hacia los orificios del gas pues esto afectará la llama. Si el

limpiador penetra en los orificios, limpie con una escobilla de cerdas suaves o un alfiler derecho, especialmente el orificio debajo del encendedor. No agrande o distorsione los agujeros.

- Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios de los quemadores.
- Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el encendedor está húmedo o dañado el quemador superior no encenderá.

Rejillas de los Quemadores- porcelana en el hiero fundido

- Lave las rejillas con agua tibia jabonosa y una esponja de fregar de plástico no abrasiva. Para suciedad persistente, limpie con una esponja no abrasiva e impregnada con jabón o con una esponja y Cooktop Cleaning Creme (pieza #20000001)**. Si permanece el suelo, reaplique Cooktop Cleaning Creme, con una toalla de papel húmeda y remójela por 30 minutos. Friegue otra vez, aclaración y seqúese.
- Para suciedad quemada, saque las parrillas, coloque periódicos y rocíe cuidadosamente con un limpiador de horno comercial. (No rocíe las superficies vecinas.) Coloque en bolsas de plástico durante varias horas o toda la noche. Usando guantes de goma, retire de las bolsas. Lave, enjuague, seque y vuelva a colocar en la cubierta de la estufa.

Area de la Tecla 'Clock' y los Controles

- Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para limpieza, ver Página 55.
- Limpie con un paño mojado y seque.
- Los limpiadores de vidrio pueden usarse si se rocían primero en el paño. ***NO rocíe directamente en la tecla de control y en el área del indicador.***

Perillas de Control

- Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
- Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.

Cubiertay del Panel de Control - porcelana Esmaltada

La porcelana esmaltada es vidrio fusionado con metal y puede agrietarse o picarse con el mal uso. Es resistente al ácido pero no es a prueba de ácido. Todos los derrames especialmente los derrames ácidos o azucarados deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.

- Cuando esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie la superficie caliente o tibia con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura.
- Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

Platillos Protectores - porcelana

La cerámica se puede cuartear si se sobrecalienta. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la cocción.

- Cuando se enfríe, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar que se manche o descolore. Pueden lavarse en el lavavajillas.
- Para limpiar si están demasiado sucios, remoje en agua con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como 'Soft Scrub'* y una pista plástica del fregado.
- Para suciedad quemada, retírelos de la estufa, colóquelos sobre periódicos y rocíe cuidadosamente con limpiador de hornos comercial. (No rocíe las superficies circundantes.) Coloque en una bolsa de plástico y deje remojar durante varias horas. Usando guantes de goma, retírelos de la bolsa, lávelos, enjuáguelos y séquelos.

Esmalte pintado - paneles laterales, gaveta de almacenamiento, cajón que se calienta y manijas de la puerta (modélos selectos)

- Cuando esté frío, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. Nunca lave una superficie caliente o tibia con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y puede causar una quemadura por vapor.
- Para las manchas persistentes, use agentes de limpieza abrasivos suaves tales como una pasta de bicarbonato de soda o Bon Ami*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tales como esponjas de acero o limpiadores de horno. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie.

  NOTA: *Use toallas secas o un paño para limpiar los derrames, especialmente derrames ácidos o azucarados. La superficie se puede descolorar u opacar si la suciedad no es extraída inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.*

Puerta y Ventana del Horno - vidrio

- Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- No use materiales abrasivos tales como esponjas de fregar, de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.

Acabados de metal - guarniciones

- Lave con agua y jabón, limpiador de vidrio o sprays líquidos suaves.
- Para evitar rayar u opacar el acabado, no use abrasivos suaves, abrasivos, limpiadores cáusticos o ásperos tales como limpiadores de horno.

Interior del Horno

- Siga las instrucciones en las páginas 64-65 para programar un ciclo de autolimpieza.

Parrillas del Horno

- Limpiar con agua con jabón.
- Sacar las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja rellena con jabón. Enjuague y seque.
- Si con el transcurso del tiempo, las parrillas no se deslizan fácilmente, limpie el borde de la parrilla y el soporte de la parrilla con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite. Igualmente, coloque una gota de aceite vegetal en las guías de las parrillas.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408.

Cuidado y Limpieza, cont.

NOTA: *Saque las parrillas del horno durante el ciclo de limpieza. Si las parrillas se dejan en el horno, se puede afectar su función y se pueden descolorar.*

Acabados de Plástico - Guarnición trasera y tapas de extremo

- Cuando se enfríe lave con agua y jabón, enjuague y seque.
- Use limpiador de vidrio y un paño suave.

NOTA: *Nunca use limpiadores de horno abrasivos o líquido cáustico o limpiadores en polvo en los acabados de plástico. Estos agentes de limpieza pueden rayar o estropear el acabado.*

NOTA: *Para evitar manchas o decoloración, limpie la grasa o ácidos (tomate, limón, vinagre, leche, jugo de frutas, aliño) inmediatamente con una toalla de papel seca.*

Acero Inoxidable (modélos selectos)

- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***
- ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve –** Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiador similar para superficies vidrio – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad Moderada/Manchas Rebel-des –** Limpie con uno de los siguientes – 'Bon Ami', 'Smart Cleanser' o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray' (Pieza No. 20000008)**.
- **Decoloración –** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray' (Pieza No. 20000008)**.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408.

Mantenimiento

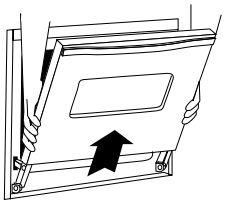
Puerta del Horno

ATENCION:

- **NUNCA** coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, romper la puerta o lesionar al usuario.
- **NUNCA** intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no haya sido debidamente reemplazada.
- **NUNCA** coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación están provistos de resortes. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

PARA SACAR:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición detenar primero (abierta aproximadamente cuatro pulgadas).
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.



3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.

PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación en la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

NOTA: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

Ventana del Horno

PARA PROTEGER LA VENTANA DE LA PUERTA DEL HORNO:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de fregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Tornillos Niveladores

ATENCION:

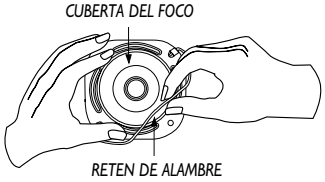
- Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores de plástico ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

Luz del Horno

ATENCION:

- Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.
- Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.
- Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.
- No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.



PARA REEMPLAZAR EL FOCO DEL HORNO:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **NOTA:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodoméstico.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.

Cambio de Lugar de la Estufa a Gas

Los conectores de la estufa a gas usados para conectarla al suministro de gas no han sido diseñados para movimiento continuo. Una vez instalada, **NO** mueva esta estufa a gas de un lugar a otro para propósitos de limpieza o para ubicarla en otro lugar. Si la estufa debe ser movida y/o retirada para su reparación, siga los procedimientos descritos en las instrucciones de instalación. Para asegurar que se use una bombilla de repuesto correcta, solicite la bombilla a Jenn-Air Customer Service a 1-800-688-1100.

Para evitar que se vuelque accidentalmente, la estufa debe ser anclada al piso insertando el tornillo nivelador trasero en el soporte antivuelco.

Gaveta de Almacenamiento (modélos selectos)

ATENCION:

- NO almacene plástico, artículos de papel, alimentos o materiales inflamables en esta gaveta. El cajón puede llegar a ser demasiado caliente para estos items cuando el horno está en uso.

Saque la gaveta para limpiar debajo de la cocina.

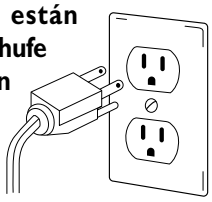
PARA SACAR:

1. Vacíe la gaveta y luego tírela hacia afuera hasta la primera posición de tope.
2. Levante el frente de la gaveta y tírelo a la segunda posición de tope.
3. Sujete los lados y levántela hacia arriba y hacia afuera para sacar la gaveta.

PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Deslice los extremos de la gaveta en los rieles
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope.
3. Levántela y continúe deslizando la gaveta hasta la posición cerrada.

Conexión Eléctrica



Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica están equipados con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra, el cual debe ser enchufado directamente en un tomacorriente eléctrico de tres agujeros, para 120 voltios debidamente conectado a tierra.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.

El enchufe de tres clavijas con conexión a tierra ofrece protección contra peligros de choques eléctricos. **NO CORTE NI ELIMINE LA TERCERA CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA DEL ENCHUFE DEL CORDON ELECTRICO.**

Si solamente se dispone de un tomacorriente sin conexión a tierra, de dos agujeros u otro tipo de tomacorriente eléctrico, **el propietario del electrodoméstico es personalmente responsable de reemplazar el tomacorriente con un tomacorriente eléctrico de tres agujeros debidamente puesto a tierra.**

MANTENIMIENTO, CONT.

CAJÓN QUE SE CALIENTA
(MODÉLOS SELECTOS)

ATENCION:

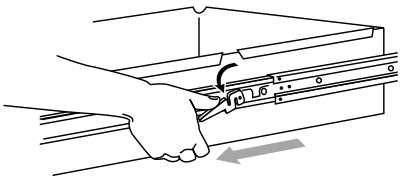
- No guarde artículos de plástico o de papel ni materiales inflamables en la gaveta calentadora. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando el horno que está sobre ella esté en uso o cuando la gaveta calentadora se precaliente.
- Para evitar el contacto con el elemento de calefacción del cajón que se calienta, tire del cajón toda la salida para agregar o para quitar el alimento.
- Nunca utilice los productos de limpieza de discos del horno para limpiar el cajón que se calienta.

QUITAR EL CAJÓN SE CALIENTA:

1. El cajón vacio y se saca a su posición abierta completa.

2. Localice la palanca negra del triángulo en cada del cajón.

3. Presione la palanca abajo en el derecho y levante la palanca para arriba en el izquierdo en el mismo tiempo. Entonces tire del cajón fuera de otra pulgada.



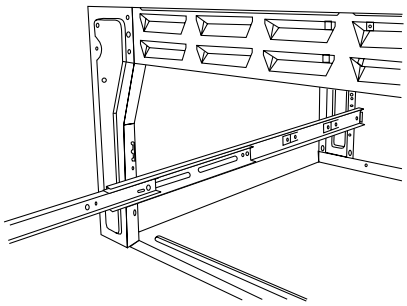
4. Tire cuidadosamente del cajón toda la salida que se aferra a las caras, no el frente del cajón.

PARA SUBSTITUIR EL CAJÓN QUE SE CALIENTA:

1. Tire de los deslizamientos del cojinete al frente del deslizamiento del chasis (ver ilistración).

2. Alinee el deslizamiento en cada cara del cajón con las ranuras del deslizamiento en el rango.

3. Empuje el cajón en el rango hasta las palancas “tecleo” (approx. 2 inches/3 cm). Tire del cajón abierto otra vez para asentar los deslizamiento del cojinete en la posición. Si usted no oye las palancas “hacer clic” o los deslizamientos del cojinete no se sienten asentados para quitar el cajón y no relanzan los pasos de progresión a con 3. que éste reducrá al minimo dano posible a los deslizamientos del cojinete.



Antes de Solicitar Servicio

Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

El quemador superior no se enciende.

- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique para asegurarse de que los orificios de los quemadores o los orificios del encendedor no estén obstruidos. Ver página 52.
- Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que emita chasquidos. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no produce un chasquido, gire la perilla de control a la posición "OFF".

La llama del quemador superior se levanta del orificio.

- Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.

La llama es dispareja.

- Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.

Los resultados del horneado no son como se esperaban o son distintos a los del horno anterior.

- Verifique que la temperatura del horno. Asegúrese de que el horno se ha precalentado cuando la receta o instrucciones indican que se precaliente.
- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver Página 57 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver Página 56 para las instrucciones de como ajustar la temperatura del horno. *NOTA:* No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Use el utensilio correcto. Los utensilios obscuros producen un dorado obscuro. Los utensilios brillantes producen dorado más claro. Consulte el folleto **"La Cocina Fácil"** para mayor información sobre los utensilios de hornear.
- Verifique la ubicación de los utensilios. Alterne los utensilios cuando use dos parrillas. Deje de 2,5 a 5 cm (1 a 2 pulgadas) entre los utensilios y las paredes del horno.
- Verifique el uso de papel de aluminio en el horno. Nunca use papel de aluminio para cubrir toda la parrilla del horno. Coloque un pequeño pedazo de papel de aluminio en la parrilla debajo del utensilio para recoger los derrames.

Los alimentos no se asan a la parilla en forma debida o sale demasiado humo.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca de la llama.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto de la asadera con papel de aluminio.
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.

El horno no se autolimpia.

- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver las Páginas 64 y 65
- Verifique si la puerta está cerrada.

El horno no se limpió en forma debida.

- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más prolongado.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de limpieza.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' del indicador visual.

Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

Hay un fuerte olor o humo leve cuando se enciende el horno.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Si se inicia un ciclo de limpieza el olor se "quemará" más rápidamente.
- Encendiendo un ventilador ayudará a extraer el humo y/o el olor.
- Hay suciedad excesiva de alimentos en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

"F" más un número aparecerá en el indicador visual.

- Esto es un código de falla. Si aparece un código de falla en el indicador visual y se escucha una señal sonora, oprima la tecla **'Stop/Clear'**. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desenchufe la estufa. Espere unos minutos luego vuelva a enchufar la estufa. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desconecte la estufa y llame a un técnico autorizado.
- Si el horno está excesivamente sucio, se pueden producir llamaradas excesivas lo cual resultará en un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla **'Stop/Clear'** y deje que el horno se enfríe completo, limpiar de exceso tierra y luego vuelva a poner el ciclo de limpieza. Si el código de falla y la alarma sonora todavía continúan, desenchufe la estufa y llame a un técnico autorizado.

Garantía de la Estufa Jenn-Air

Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas – Piezas Solamente

Segundo Año - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

Desde el Tercero hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

• **Controles Electrónicos**

Desde el Tercero hasta el Décimo Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

• **Quemadores de Gas Sellados**

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo que No Cubren Estas Garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   - **a.** Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   - **b.** Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   - **c.** Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   - **d.** Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   - **e.** Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   - **a.** Corregir errores de instalación.
   - **b.** Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   - **c.** Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-688-1100 para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1100**.

  NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.
  - **a.** Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - **b.** Número de modelo y número de serie;
  - **c.** Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - **d.** Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - **e.** Comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

JENN-AIR • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208

Form No. A/05/01 Part No. 8113P307-60 74005921 Litho U.S.A .